



2014 Pinot Noir

- Jahrgang:** 2014 war ein Jahr mit Sonne und Regen in optimaler Balance. Die frühe Blüte ließ zunächst einen frühen Lesebeginn erwarten. Aber der eher kühle und regnerische Sommer verlangsamte das Wachstum der Trauben und mündete in kühle Nächte zu Beginn der Reife – optimale Bedingungen für eine sehr ausgeprägte Frucht. Die Weine sind geprägt durch eine hohe, physiologische Reife, perfekte Säure und eine kühle, fein verwobene Frucht.
- Lese:** Nach Ertragsreduzierung durch Traubenteilung Anfang Juli selektive Handlese vollreifer, gesunder Beeren im Oktober 2014.
- Biodynamie:** Seit dem Jahr 2005 bewirtschaften wir unsere Weinberge biologisch-dynamisch.
- Vinifikation:** Temperaturgeführte Maischegärung mit anschließender Maischestandzeit. Direkt anschließender biologischer Säureabbau und Reifung in 1- bis 3-jährigen Barriques, anschließend Lagerung im großen Holzfass und Edelstahltank. Der Wein wurde unfiltriert abgefüllt und hat daher ein leichtes Depot.
- Sensorik:** Feiner Duft nach Waldbeeren mit leichten Gewürzaromen unterstützt durch eine dezente Holznote. Schlanke, transparente Finesse am Gaumen; Beerenkompott und rote Äpfel prägen den eleganten, lebhaften Fruchtkörper. Feine Würze und präzises Säurespiel im Abgang.
- Empfehlung:** Idealer Begleiter zu klassischen Lammgerichten, Wildgeflügel oder Hartkäse.
- Analyse:** Alkohol: 13,0 % vol.
Restsüße: 2,0 g/l
Säure: 5,6 g/l
Enthält Sulfite.