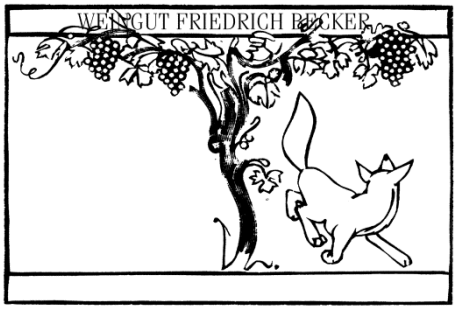


Weinexpertise

2014
Pinot Noir “KB”

Großes Gewächs

Deutscher Qualitätswein trocken

Der Weinberg:

Nach dem elsässischen Weißenburg nach Süden hin abfallend.
Schwerer, lehm- und tonhaltiger Oberboden mit Kalkfelsen im Untergrund.
Rebstöcke 1967 gepflanzt.

Der Ausbau:

Die Trauben wurden sorgsam von Hand selektioniert, entrappt und auf der Maische vergoren. Nach dreiwöchiger Gärung in offenen Eichenholzbottichen und Bütten wurden sie schonend entsaftet. Die weitere Reifung erfolgte für 18 Monate in kleinen Eichenholzfässern. Bei der Füllung wurde auf Filtration verzichtet.

Der Wein:

Sattes, kräftiges Rubinrot.
In der Nase Duft von Waldbeeren, Tabak, Schwarztee und Waldboden. Am Gaumen dicht, kraftvoll mit Biss. Saftig mit sehr guter Länge und bester Struktur.
Großes Lagerpotential.

Vorhandener Alkohol:	13,5 % Vol.
Säure:	6,1 g/l
Restzucker:	0,1 g/l
Trinktemperatur:	15-17 °Celsius