



Weinexpertise

2016 Pinot Noir “Schweigen”

VDP.Ortswein
Deutscher Qualitätswein trocken

Die Weinberge:

Rund um Schweigen auf deutscher und elsässischer
Seite auf Kalkböden gewachsen.
Alter der Reben zwischen 27 und 52 Jahren.

Der Ausbau:

Die Trauben wurden sorgsam von Hand selektioniert, entrappt
und getrennt voneinander auf der Maische vergoren. Nach zwei
bis dreiwöchiger Gärung in offenen Eichenholzbottichen und
Bütten wurden sie schonend entsaftet.
Die weitere Reifung erfolgte für 19 Monate in kleinen
Eichenholzfässern. Die Abfüllung erfolgte ohne Filtration
und Schönung des Weines.

Der Wein:

Dichtes Rubinrot.
In der Nase Duft von Waldfrüchten, Tabak, Gewürzen und
zarten Vanillenoten.
Am Gaumen dicht, elegant mit guter Länge und Struktur.

Restzucker:	0,3 g/l
Säure:	6,2 g/l
Vorhandener Alkohol:.....	13,5 % Vol.
Trinktemperatur:.....	14-16 °Celsius

