



Weinexpertise

2016

Pinot Noir "B"

VDP.Gutswein
Deutscher Qualitätswein trocken

Die Weinberge:

Rund um Schweigen auf deutscher und elsässischer Seite auf Kalkböden gewachsen.
Alter der Reben zwischen 15 und 36 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 wurden sie schonend gepresst. Die weitere Reifung erfolgte für 16 Monate in großen und kleinen Eichenholzfässern. Die Abfüllung erfolgte ohne Filtration und Schönung des Weines.

Der Wein:

Klares Rubinrot mit dunklen Reflexen.
In der Nase Duft von Waldbeeren, Kirsche, Tabak, Gewürzen und Waldboden. Am Gaumen saftig, elegant mit guter Länge und Struktur.

Vorhandener Alkohol:.....	13,5 % Vol.
Säure:.....	5,9 g/l
Restzucker:.....	0,3 g/l
Trinktemperatur:.....	14-16 °Celsius

