

Pinot Noir Reserve Selektion "P" 2021

FALSTAFF 95 Punkte
A LA CARTE 95 Punkte

Ausbau

Selektive Handlese, vergoren im Stahltank, 11 Tage Maischestandzeit. Anschließend 17 Monate in 15% neuen Barriques und gebrauchten 300L Fässern.

Beschreibung

Eleganter Pinot Noir, schöne Tanninstruktur, fruchtiger Ausklang.

Speiseempfehlung

Weißes Fleisch mit kräftigen Saucen, Schmorgerichte, Käse

Ernte 20. September 2021
Abfüllung 05. April 2023
Alkohol (Vol%) 13,5
Säure (g/Liter) 5.0
Restzucker (g/Liter) 1.0
Formate (in Liter) 0.375, 0,75, 1,5, 3, 6
Serviertemperatur 13-15°C

2021: Schöne Frucht und Spannung

Nach einem nicht zu frühen Austrieb sind wir vom Spätfrost komplett verschont geblieben. Die anschließende Blüte ist sehr gut verlaufen, da das Wetter geradezu Ideal war.

Die trockene und heiße Witterung im Sommer sorgte für eine gute Reife der Trauben. Ende August hatten wir nochmal besonders gute Bedingungen. Die Nächte wurden kühler (12°C) und unter Tags war es nicht zu heiß (25°C). Durch die kühlen Nächte und dem Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht baute sich eine besonders schöne Frucht und Spannung auf.

Lesebeginn war in der 2. Septemberwoche und bis 08.10. konnten wir bei besten Bedingungen all unsere Trauben ernten.

Bio
Vegan

