



Pinot Noir Eisenhut Reserve 2013

Herkunft und Boden

Die Trauben stammen aus der Großriedenthaler Lage Eisenhut. Im obersten Teil dieser Riede gelegen, hat unser Pinot Noir hier die notwendige Exposition in Richtung Süden. Kühle Winde über den Bergrücken beeinflussen das Mikroklima positiv.

Bodenbeschaffenheit: Löss mit hohem Kalkanteil


Vinifikation

Die Trauben wurden von Hand gelesen und mit schonendem Transport in kleinen Lesekisten zu 25kg ins Presshaus gebracht. Nach dem schonenden Reben wurden die Beeren für mehrere Tage kaltmazeriert. Es folgte eine ca. 10 Tage dauernde Maischegärung. Nach dem biologischen Säureabbau reifte dieser Pinot Noir 2 Jahre lang in teils gebrauchten, teils neuen französischen 225 Liter Eichenfässern.

Kostnotiz und Speiseempfehlung

Rubinrot glänzende Farbe im Glas. Im Bukett intensive Aromatik nach Waldhimbeeren, elegant und überaus ausgewogen am Gaumen. Harmonisiert sehr gut mit Wildgerichten und Rind. Dekantieren empfohlen!

Facts

Rebsorte:	100% Pinot Noir
Leseart:	HANDLESE 
Alkohol	13,5 %vol
Säure	4,9 ‰
Restzucker:	1,0 g/l
Trinktemperatur:	16°C
Verfügbar in:	0,75L 1,5 L
Verschluss:	Drehverschluss
EAN Flasche/Karton:	9120051390804 9120051390811

