

## 2018 Pinot Noir Tradition Rotwein QbA trocken



*vollendet*

Nobless oblige - Adel verpflichtet! Das gilt insbesondere für unseren elegant stattlichen Pinot Noir. Nicht nur, weil die Spätburgunderrebe anerkannter Weise international zur Nobilität der Weinwelt zählt. Nein, der Adelsstand beansprucht auch ein besonderes Habitat. Auf seinem Terroir, dem sonnenverwöhnten Kleinfischlinger Kirchberg mit seinen gut erwärmbaren Lösslehm Böden fühlt er sich rundum wohl.

Optimal gereift, haben wir seine Trauben von Hand vorselektiert und Anfang Oktober gelesen. Nach mehrtägiger Maischestandzeit, in der durch behutsame tägliche Bewegung die sensiblen Farbstoffe, vielfältigen Aromen und feinen Gerbstoffe ausgelöst werden, wurde unser Pinot Noir schonend gekeltert und in einem standesgemäßen Refugium, einem großen und eigens für ihn aus Pfälzer Eiche angefertigten Holzfass zum Reifen verwahrt. Heute erstrahlt er mit rubinroter Farbkraft im Glas. Feine Schwarze Johannisbeeraromen und reife Himbeernoten gepaart mit Anklänge an Herrensokolade und Mokka rechtfertigen sein selbstbewusstes Auftreten. Die perfekt eingebundene Holznote lässt die Sortentypizität des Spätburgunders noch deutlich erkennen und verbündet sich mit seiner prägnant angenehmen Tanninstruktur zu einer gestandenen Persönlichkeit, die ihre Rotweinfans zu verwöhnen weiß. Ein komplexer, ausdrucksvoller Wein mit internationalem Format!

Fast jedes Wildgericht sucht seine Nähe und gesellt sich gerne neben ihn auf den Teller. Auch wenn der Herbst beginnt und Kastanien, Pilze und Nüsse den Weg in die Küche finden, ist unser Pinot Noir ein gern gesehener Gast.

<b>Trinktemperatur</b>	16 - 18 °C
<b>Alkohol</b>	13,5 %vol
<b>Restsüße</b>	4,9 g/l
<b>Säure</b>	5,2 g/l
<b>Art.-Nr.</b>	n° 5
<b>Füllmenge</b>	0,75 l
<b>Allergenhinweis</b>	Enthält Sulfite
<b>Auszeichnung:</b>	<b>GOLD</b>

## 2018 Pinot Noir Tradition Rotwein QbA trocken