Pinot Noir Schafleiten 2009

Sorte:	100 % Pinot Noir
Lage:	Schafleiten gepflanzt 1992 Sandiger Lehm mit geringen Kiesanteil, kalkhältig.
Ernte:	Selektionierte Handlese am 09.09.2009
Weinbereitung:	Spontane Gärung und Malolaktik in offenen Bottichen. 23 Tage auf der Maische.
Ausbau:	22 Monate im Barrique.
Abgefüllt:	05.09.2011
Gesamt-eindruck:	Dunkles Ziegelrot, dezentes Pinot Stinkerl, dahinter Blütenaromatik begleitet von feiner Kräuterwürze. Am Gaumen Veilchen, feines Tannin, wirkt sehr frisch, elegantes Finish.
Empfehlung:	Entenbrust, gebratene Gans mit Rotkraut, Hirschkalbsrücken, Wildschweinsteaks.

EAN Codes	Flasche	9120015603001
	Karton	9120015603018

Prüfnummer:	N 6684/11
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Alkohol:	12,5 %vol
Säure:	4,9 g/L
Restzucker:	001,1. g/L
Mostgewicht:	19,5. °KMW
Zuckerfr. Extrakt:	29,4 g/L
Relative Dichte:	0,9953

SO_2
enthält Sulfite

Auszeichnungen: