

# Pinot Noir Schafleiten 2011

---

Sorte:	100 % Pinot Noir
Lage:	Schafleiten gepflanzt 1992 Sandiger Lehm mit geringen Kiesanteil, kalkhaltig.
Ernte:	Selektionierte Handlese am 12.09.2011
Weinbereitung:	Spontane Gärung und Malolaktik in offenen Bottichen. 22 Tage auf der Maische.
Ausbau:	22 Monate im Barrique.
Abgefüllt:	28.11.2013
Gesamt- eindruck:	Dunkles Ziegelrot, Im Duft nach Kräutern, würzig, mineralisch, rote Beeren; sehr vielschichtig. Am Gaumen saftige Himbeere, unterlegt von feiner Säure; mineralisch; engmaschiges Tanningerüst; feiner, langer Abgang. Ein Wein der Zeit braucht.
Empfehlung:	Entenbrust, gebratene Gans mit Rotkraut, Hirschkalbsrücken, Wildschweinsteaks.

EAN Codes	Flasche	9120015603469
	Karton	9120015603476

Prüfnummer:	N 8717/13
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Alkohol:	13,4. %vol
Säure:	5,5. g/L
Restzucker:	001,0. g/L
Mostgewicht:	20,5. °KMW
Zuckerfr. Extrakt:	28,4.g/L
Relative Dichte:	0,9939



---

## Auszeichnungen:

3 Sterne    Vinaria Weinguide 2013/14    2013