

## Pinot Noir Schafleiten 2012

---

Sorte:	100 % Pinot Noir
Lage:	Schafleiten gepflanzt 1992 Sandiger Lehm mit geringen Kiesanteil, kalkhaltig.
Ernte:	Selektionierte Handlese am 10.09.2012
Weinbereitung:	Spontane Gärung und Malolaktik in offenen Bottichen. 26 Tage auf der Maische.
Ausbau:	24 Monate im Barrique.
Abgefüllt:	20.11.2014
Gesamt- eindruck:	Dunkles Ziegelrot; vielschichtig im Duft; Kräuterkomponenten; Flieder; Sandelholz; Am Gaumen eine erfrischende Bitternote; mineralisch, fein und elegant; im Abgang zeigt er eine gut Länge. Insgesamt ein animierender Pinot mit hohem Spaßfaktor.
Empfehlung:	Entenbrust, gebratene Gans mit Rotkraut, Hirschkalbsrücken, Wildschweinsteaks.

EAN Codes	Flasche	9120015603926
	Karton	9120015603933

Prüfnummer:	N 11241/14
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Alkohol:	13,5. %vol
Säure:	4,5. g/L
Restzucker:	001,0. g/L
Mostgewicht:	21,0. °KMW
Zuckerfr. Extrakt:	28,2.g/L
Relative Dichte:	0,9937



---

### Auszeichnungen:

17 Punkte Gault Millau 2015

2014