

Pinot Noir Schafleiten 2015

Sorte:	100 % Pinot Noir
Lage:	Schafleiten gepflanzt 1992 Sandiger Lehm mit geringen Kiesanteil, kalkhaltig.
Ernte:	Selektionierte Handlese am 14.09.2015
Weinbereitung:	Spontane Gärung und Malolaktik in offenen Bottichen. 18 Tage auf der Maische.
Ausbau:	22 Monate im Barrique.
Abgefüllt:	24.08.2017
Gesamt- eindruck:	Dunkles Ziegelrot. Duft nach Veilchen, Dörrobst, eher erdige Komponenten. Am Gaumen Zwetschke und Graphit, etwas Mineralien spürbar; sehr viel fein verwobene Tannine. Elegantes Finish mit sehr langem Nachhall. Gutes Reifepotential!
Empfehlung:	Entenbrust, gebratene Gans mit Rotkraut, Hirschkalbsrücken, Wildschweinsteaks.

EAN Codes	Flasche	9120015605654
	Karton	9120015605685

Prüfnummer:	N 12713/17
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Alkohol:	13,0. %vol
Säure:	5,2. g/L
Restzucker:	001,0. g/L
Mostgewicht:	20,0. °KMW
Zuckerfr. Extrakt:	26,4.g/L
Relative Dichte:	0,9936



Auszeichnungen: