



pinot noir 2016

100% pinot noir

trinktemperatur 14-16°C

ideale trinkreife von 2019-2028

uwe schiefer:

„ein noch sehr junges, aber umso ehrgeizigeres projekt. gleich mit dem ersten jahrgang 2011 dritter falstaffsieger. reife kirsche in der nase, kräuter, rauchig, burgundisch. am gaumen fein ziseliert, dicht, saftig, aber wieder unglaublich elegant und trinkanimierend. viel tiefgang, klar und präzise. gute länge, sehr feine, noble stilistik.“

weingarten

- 🍷 hannersberg, königsberg, purbach
- 🍷 1 ha – 5600 reben/ha
- 🍷 dolomitkalk, schiefer,
sandig-toniger lehm, muschelkalk
- 🍷 5 bis 26 jahre alte weingärten
- 🍷 biologisch organisch (ohne zertifizierung),
eigenkompost, keine insektizide, keine herbizide
- 🍷 handernte am 23. september

keller

- 🍷 spontangärung mit 50% ganzen trauben, 50% entrappt
und gequetscht, keine enzyme, keine aufbesserung,
keine mostbehandlung, 19 tage im offenen
holzbottich, max. 28°temp., natürliche malolaktik
- 🍷 ausbau in einem französischen barrique
aus bertrangeeiche, für mind. 10 monate
auf der feinhefe, ein abzug
- 🍷 ohne schönung und filtration auf die flasche gefüllt
- 🍷 alkohol: 14%, säure: 5,3g/l, restzucker: 1,3g/l