

PINOT NOIR 2017



REBSORTE:	Blauer Burgunder
AUSBAU:	Qualitätswein Trocken
RIEDE:	Schlossberg
ALKOHOL:	12,7 % vol.
SÄURE:	4,6 g/l
RESTZUCKER:	1,2 g/l
TRINKTEMPERATUR:	18-20° C
LAGERPOTENZIAL:	10 Jahre
VINIFIKATION:	Maischestandzeit 6 Tage; Lagerung auf der Feinhefe in kleinen Holzfässern 225;
WEINBESCHREIBUNG:	Einladender Pintoduft; erdiger Hauch vermischt mit Waldhimbeeren und Orangenzesten; am Gaumen geballte Frucht mit herrlicher Saftigkeit; schöne Tannine, gute Säurestruktur; fruchtig und würziger Abgang; unbeschwertes Trinkvergnügen; gutes Potential.