



PINOT NOIR 2008

2008 war ein normales, eher kühles Rebjahr. Der normal verlaufende Sommer und Herbst erlaubte es, die Trauben bis in die zweite Hälfte des Oktobers ausreifen zu lassen. Entstanden ist ein würziger Pinot mit Aromen nach schwarzem Pfeffer und Kräutern. Mit seiner kräftigen Säure ist er ein guter Essensbegleiter und trinkt sich sicher bis 2015/2016.

Lese: 19. Oktober 2008

Ertrag: 810gr/m²

Oechsle: 91°

Säure nach BSA: 5,6 gr/l

Ausbau: 225l für 6 Monate im Barrique,
925l im Stahltank, danach für 4 Monate
gemeinsam im Stahltank ausgebaut.