



PINOT NOIR SCHITERBERG 2014

2014 war ein schwieriges Rebjahr. Ein milder Winter liess die Reben früh austreiben. Der Sommern blieb dann aber dauerhaft kühl und nass, was zu vielen Rebkrankheiten führte. Dann trat im Herbst erstmals die Kirschessigfliege auf und sorgte für Panik unter den Winzern. Die Weinlese dauerte doppelt so lang wie üblich, da viele kranke Beeren ausgesondert werden mussten.

Der Aufwand lohnte sich aber, da so im Keller ein klassischer, eleganter Pinot Noir gekellert werden konnte. Trinkreif ab 2017 bis ca. 2021.

| | |
|----------|---|
| Lese: | 17./18. Oktober 2014 |
| Ertrag: | 525gr/m ² |
| Oechsle: | 86 ⁰ |
| Säure : | 5,3gr/l |
| Ausbau: | Stahltank 8 Monate Doppelbarrique 9 Monate |