



PINOT NOIR SCHITERBERG 2016

2016 war ein anstrengendes Rebjahr. Ein milder Winter liess die Reben früh austreiben. Ende April führte dann ein Spätfrost zu grossen Erfrierungen. Der Sommer war feucht und brachte viele Pilzkrankheiten. Die Rettung war dann ein heisser, sonniger September, dank dem gut ausgereifte Trauben gelesen werden konnten. Der Jahrgang 2016 zeigt eine schöne Würzigkeit (Thymian) und Fruchtaromen von roten Beeren.

Der Jahrgang 2016 wurde erstmals unfiltriert abgefüllt. Das gibt ihm mehr Fülle und eine grosse Geschmacksvielfalt.

Trinkreife 2019 bis 2023.

Lese: 15. Oktober 2016

Ertrag: 410gr/m²

Oechsle: 96°

Säure: 5.1gr/l nach BSA

Ausbau: im Doppelbarrique 12 Monate