



## PINOT NOIR SCHITERBERG 2018

2018 war endlich wieder ein ruhiges Rebjahr. Spätföste blieben aus, und der Sommer war von April bis Mitte September nur sonnig, heiss und trocken. Die Reben entwickelten sich prächtig, Pilzkrankheiten waren kein Thema.

Die Trauben hingen sehr schön an den Stöcken. So früh wie noch nie, konnten sie schon Mitte September mit sehr hohen Zuckerwerten gelesen werden.

Der Pinot Noir Schiterberg wird gleich gekeltert wie der Pinot Noir Truttikon. Nun zeigen sich die beiden Weine sehr unterschiedlich. Der Schiterberger ist elegant mit feinen Tanninen und Aromen von Cassis und pfeffrigen Gewürzen.

Unfiltriert abgefüllt.

Passt zu Schmor- und Grillfleisch.

Trinkreife 2020 bis 2027.

Lese: 14. September 2018

Ertrag: 600gr/m<sup>2</sup>

Oechsle: 107°

Ausbau: im 400l-Eichenfass 18 Monate