

**EIN TIEFER SCHLUCK AUS
DER
SCHWÄBISCHEN
SEELE.**

2018 PINOT NOIR GG

HERZOGENBERG VDP. GROSSE LAGE

Qualitätsstufe	Deutscher Qualitätswein
Geschmacksrichtung	trocken
Boden	Gips- Keuper
Alkohol	13,5 %vol.
Restzucker	3,2 g/l
Säure	5,9 g/l
A.P.-Nr.	360 024 20

Große Gewächse

Der Gipskeuperboden unserer Spitzenlage Herzogenberg ist von kalkhaltigem Sedimentgestein durchschichtet, das von unseren Urgroßvätern auch als Kreidenstein bezeichnet wurde. Dieser besondere Boden trägt zu dem mineralgeprägten Geschmacksprofil unserer Weine bei. Die Trauben für die „Großen Gewächse“ stammen aus den besten Parzellen. Die Großen Gewächse bilden die Spitze der VDP-Qualitätspyramide. Einzigartiges Terroir, klassische Rebsorten, minimaler Ertrag, lange Reifezeiten der Trauben, selektive Handlese, vor der Abfüllung Zeit zur Reife und daraus folgend ein langes Lagerpotenzial zeichnen diese Weine aus.

Charakter

mit feinem Duft nach Blutorange, Sauerkirsche und Hagebutte präsentiert sich dieser Pinot Noir im Glas. Am Gaumen zeigt er sich fruchtig mit schönem Grip und seidigen Tanninen.

1990 haben wir Spätburgunderreben aus dem Burgund gepflanzt, diese besitzen sehr kleinbeerige Trauben, aus denen besonders geschmacks- und farbintensive Weine erzeugt werden können. Um die Eleganz des Pinot Noirs zu respektieren und zu erhalten, wird der Wein in 300Liter Eichenholzfässern ausgebaut.

Er passt hervorragend zu Gerichten von Fasan, Ente oder Rind.

Trinktemperatur 16 - 18° C

optimale Trinkreife bis 2028

