

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

**2020 PINOT NOIR GG**

HERZOGENBERG VDP. GROSSE LAGE

<b>Qualitätsstufe</b>	Deutscher Qualitätswein
<b>Geschmacksrichtung</b>	trocken
<b>Boden</b>	Gips- Keuper
<b>Alkohol</b>	13,5 %vol.
<b>Restzucker</b>	3 g/l
<b>Säure</b>	5,9 g/l
<b>A.P.-Nr.</b>	360 024 22

**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**

Dieser Pinot Noir entsteht aus kleinbeerigen Trauben, welche durch sorgsamem Anbau reif und gesund gelesen werden. Die Maische wird direkt nach der Gärung abgepresst. Daraus resultiert ein Wein mit sanften Gerbstoffen. Der 18-monatige Ausbau in Eichenfässern sorgt für einen ausgewogenen Wein mit wunderbaren Aromen nach Sauerkirsche und Johannisbeere

**Empfehlung zu**

Ossobuco, Ochsenbäckle oder Ratatouille

**Trinktemperatur** 16 - 18° C

**optimale Trinkreife** bis 2038

