

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

2020 PINOT NOIR GG

HERZOGENBERG VDP. GROSSE LAGE

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

