

EIN TIEFER SCHLUCK AUS  
DER  
SCHWÄBISCHEN  
SEELE.

**2021 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>	0,4 g/l
<b>Säure</b>	5,4 g/l
<b>A.P.-Nr.</b>	360 024 23

**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**

Der feine Duft nach Blutorange, Sauerkirsche und Maulbeere verbindet sich mit dezenter Röstaromatik. Am Gaumen zeigt er sich fruchtig mit kühler Kräutrigkeit und feinen 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 Boeuf Bourguignon und feinen Waldpilzgerichten.

**Trinktemperatur** 16 - 18° C  
**optimale Trinkreife** bis 2028

