Weinexpertise

2015
Pinot Noir “Sankt Paul”

VDP.Großes Gewächs

Deutscher Qualitätswein trocken

Der Weinberg

Benannt nach dem ehemaligen Außenposten des Klosters in Weißenburg liegt dieser nach Süden hin abfallende Weinberg auf einem großen Kalksteinfelsen mit sehr geringer Auflage von lehmig-tonigem Oberboden.



Der Ausbau

Die Trauben wurden sorgsam von Hand selektioniert, entrappt und auf der Maische vergoren. Nach zwei- bis dreiwöchiger Gärung in offenen Eichenholzbottichen und Bütten wurden sie schonend gepresst. Die weitere Reifung erfolgte für 18 Monate in kleinen Eichenholzfässern.
Die Abfüllung erfolgte ohne Filtration und Schönung des Weines.

Der Wein

Feines, mittelkräftiges Rubinrot.
In der Nase Duft von Wacholderbeere, Waldbeeren, Tabak, Pfeffer und Waldboden.
Am Gaumen dicht mit kräftiger Substanz und jugendlichem Tannin.
Saftig mit sehr guter Länge und bester Struktur.
Großes Lagerpotential.

Vorhandener Alkohol:	13,5 % Vol.
Säure:	5,9 g/l
Restzucker:	0,1 g/l
Trinktemperatur:	15-17 °Celsius