



# Weinexpertise

## 2015

### Pinot Noir “Herrenwingert”

VDP.Erste Lage  
Deutscher Qualitätswein trocken

#### Der Weinberg:

Nach Süden hin abfallende Hanglage in unmittelbarer Nähe der elsässischen Grenze bei Schweigen in der südlichsten Pfalz. Schwerer, lehm- und tonhaltiger Oberboden mit Kalkfelsen im Untergrund.

#### Der Ausbau:

Die Trauben wurden sorgsam von Hand selektioniert, entrappt und auf der Maische vergoren. Nach dreiwöchiger Gärung in offenen Eichenholzbottichen wurde schonend entsaftet. Die weitere Reifung erfolgte für 18 Monate in kleinen Fässern aus bester deutscher und französischer Eiche. Bei der Füllung wurde auf Filtration und sonstige Behandlung des Weines verzichtet.

#### Der Wein:

Durscheinendes Kirschrot. In der Nase Duft von Erdbeere, Kirsche, etwas Himbeere und feiner Tabak. Feine Kräuter und Sandelholz.

Am Gaumen kraftvoll, zupackend mit warmer, schmeichelder Art.

Lagerpotential für viele Jahre.



Vorhandener Alkohol:.....	13,5 % Vol.
Säure:.....	6,0 g/l
Restzucker:.....	0,2 g/l
Trinktemperatur:.....	15-17 °Celsius