



Weinexpertise

2016

Pinot Noir "Steinwingert"

VDP.Erste Lage
Deutscher Qualitätswein trocken

Der Weinberg:

Nach dem elsässischen Weißenburg nach Süden hin geneigt.
Schwerer, Lehm und Ton haltiger Oberboden mit Kalkfelsen
im Untergrund.

Der Ausbau:

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

Der Wein:

Dichtes, klares Rubinrot.
In der Nase Duft von Sauerkirsche, Tabak, Schwarztee und kaltem Rauch.
Am Gaumen dicht, kraftvoll, elegant, frisch und saftig mit sehr guter Länge
und schöner Struktur.

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

