

grassl

PINOT NOIR RESERVE 2018

Nicht jedermanns Sache.

Der Pinot Noir ist bekannermaßen eine Sorte, an der sich die Geister scheiden. Finden die einen das typische „Stinkerl“ zum Nase rümpfen, sind andere diesem burgundigsten der Burgunder mit Leib und Seele verfallen. Wie wir. Deshalb kultivieren wir ihn in der steinig-kalkigen Lagen Scheibner, die nicht nach Süden, sondern nach Nordosten exponiert ist. Das führt zu starken Temperaturschwankungen im Tagesverlauf (heißer Tag und kühle Nacht) die es dem Pinot Noir erlauben, den unglaublichen Facettenreichtum entwickeln, den wir so an ihm lieben.



KOSTNOTIZ

Granatrot, rote Beeren und Blüten sowie feine Gewürzen und Hagebutten, äußerst straffer, fragiler und mineralischer Burgunder, der doch die Reife des Jahrganges in ein präzises, enges Tanningerüst verpackt (bis 2028)

Feiner Begleiter zu dunklem Wildgeflügel (Ente, Gans, Fasan) und gebratenen Fleischspeisen mit zarter Würzung sowie reifen Käsesorten

Optimale Trinktemperatur: 16-18 °C

VINIFIKATION

Schonende Lese von Hand in 2 Selektionsschritten Ende August 2018.

Vergärung durch natürliche Hefen in Holzgärständen bei 28 °C durch sanftes Unterstossen und Überfluten des Tresterhutes, 40% Ganztraubenvergärung, Maischestandzeit 18 Tage, anschließend Säureabbau in Tonneaus und gebrauchten Barriques aus burgundischer Eiche, Klärung durch Sedimentation, 16-monatige Reifung bis zur Abfüllung im April 2020

DATEN

13,7 vol% alc. / 5,7 g/l Säure / 1,2 g RZ trocken

LAGE

Ried Scheibner, steinige, kalkreiche Schotterböden auf tertiären Sedimenten teilweise mit Koralleneinschlüssen in Ostexposition

