

SALTNER

PINOT NOIR DOC 2016

SORTE/N: Blauburgunder

ALTER DER REBEN: 7 – 16 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 16 – 18 °C

TRINKREIFE: 2018 – 2023

ERTRAG: 50 hl / ha

ERZIEHUNGSFORM: Drahtrahmen

ALKOHOL: 14,0 %

RESTZUCKER: 1,5 g/l

SÄURE: 4,3 g/l

Enthält Sulfite

» Mehr Stimmung als Wein... eine Jazz-Bar, eine Dachterrasse bei Nacht oder Stille, die einen plötzlich umfängt und den Atem tiefer gehen lässt... «

JAHRGANG

Der Jahrgang 2016 war voller Überraschungen. Der milde Frühling wurde von einem eisigen April abgelöst, was das Wachstum vorerst zum Erliegen brachte. Die eifrige und beständige Arbeit am Weinberg machte es möglich, die Situation im Griff zu behalten. Auf einen instabilen Sommeranfang folgten Ende August und im September wieder sonnige Tage. Die Weinlese begann erst Mitte September. Die Weißweine zeichnen sich durch eine angenehme Aromatik aus, getragen durch eine gut strukturierte Säure, während bei den Rotweinen die kräftigen Duftnoten bei passender Säure überzeugen.

VINIFIKATION

Reife Trauben, perfekt ausgelesen; Maischegärung im Holzgärbottich bei 25 °C, 2-wöchige Mazerationszeit, Säureabbau und 12-monatige Lagerung in Barrique und Tonneaux; leichte Filtration vor der Füllung.

WEINGUT

Südost bis Nordostlagen und Westlagen zwischen 400 und 500 m über dem Meeresspiegel, gut durchlüftet und mit tiefen Nachttemperaturen in der Reifezeit; Mineralischer Mergel auf Kalkschotter.

DEGUSTATIONSNOTIZ

- leuchtendes Rubinrot
- duftige Nase nach Kirschen, Veilchen und Marzipan
- viel Kirschfrucht am Gaumen, geschmeidig, mit feinen Tanninen

EMPFEHLUNG

Am besten schmeckt er zu kräftigen Fleischgerichten, zu Wild und pikantem Hartkäse.

AUSZEICHNUNGEN

BIBENDA – 2009: 4 Trauben

WINE ENTHUSIAST – 2009: 90 Pkt.

