



## PINOT NOIR 2006

Mein erster Jahrgang aus einem normalen Rebjahr. Er zeichnet sich aus durch eine milde Säure und ist Ende 2013 immer noch in absoluter Topform. Ein Beweis, dass der Schiterberger Pinot Noir nicht zu früh getrunken werden sollte...Schade, dass nur noch ganz wenige Flaschen im Keller liegen und glücklich, wer noch eine im Keller hat!

Lese: 9. Oktober 2006

Ertrag: 780gr/m<sup>2</sup>

Oechsle: 89°

Säure nach BSA: 4,7 gr/l

Ausbau: 225l für 7 Monate im Barrique  
775l im Stahltank, danach für 3 Monate  
zusammen im Stahltank ausgebaut.