



PINOT NOIR 2009

2009 war ein aussergewöhnliches Rebjahr: wieder eine sehr frühe Blüte Ende Mai, ein toller Sommer und ein sonniger, warmer Herbst ergaben einen kräftigen, voll ausgereiften Pinot Noir, bei dem Zucker, Tannine und Säure in einem perfekten Verhältnis stehen. Der Wein mit kräftigen Aromen nach schwarzen Beeren und dunklen Kirschen ist sicherlich bis 2016 trinkbar.

Lese: 4. Oktober 2009

Ertrag: 620gr/m²

Oechsle: 104°

Säure nach BSA: 5,4 gr/l

Ausbau: 225l für 8 Monate im Barrique,
640l teilweise im Doppelbarrique und
Stahltank, danach zusammen für 2
Monate im Stahltank ausgebaut.