



PINOT NOIR Barrique 2018

2018 war endlich wieder ein ruhiges Rebjahr. Spätföste blieben aus, und der Sommer war von April bis Mitte September nur sonnig, heiss und trocken. Die Reben entwickelten sich prächtig, Pilzkrankheiten waren kein Thema.

Die Trauben hingen sehr schön an den Stöcken. So früh wie noch nie, konnten sie schon Mitte September mit sehr hohen Zuckerwerten gelesen werden.

Der 2018er Barrique ist ein warmblütiger, kräftiger und würziger Schmeichler. Er passt zu kräftigen Fleischspeisen und schönen Momenten.

Unfiltriert abgefüllt.

Trinkreife 2020 bis 2027.

Lese: 12. September 2018

Ertrag: 600gr/m²

Oechsle: 104°

Säure: 5gr/l nach BSA

Ausbau: im Barrique 225l (2/3 neues Holz aus Marthalen, 1/3 Zweitbelegung)
15 Monate