



PINOT NOIR TRUTTICON 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.

Dadurch reiften die Trauben sehr schnell. So früh wie noch nie, konnten sie schon Mitte September mit sehr hohen Zuckerwerten gelesen werden.

Der Pinot Noir Truttikon wird gleich gekeltert wie der Pinot Noir Schiterberg. Nun zeigen sich die beiden Weine sehr unterschiedlich. Der Truttiker ist kräftig, muskulös und Aromen von schwarzen Kirschen und Brombeeren.

Unfiltriert abgefüllt.

Passt zu Schmor- und Grillfleisch.

Trinkreife 2021 bis 2027.

Lese: 11. September 2018

Ertrag: 500gr/m²

Oechsle: 103°

Säure: 5gr/l nach BSA

Ausbau: im 400l-Eichenfass 15 Monate