Pinot Noir Siglos

Sorte:	Pinot Noir
Jahrgang:	2002
Lage:	Siglos
Alter der Rebstöcke:	15 – 38 Jahre
Boden:	Kalkhaltiger Lehmboden
Vinifizierung und Ausbau:	Die Trauben wurden am 10. und 11. September von Hand geerntet. Die traditionelle Maischegärung erfolgte im Stahltank, mit 2 – 4 mal täglichen untertauchen des Maischehutes. Der biologische Säureabbau vollzog sich in Eichenfässern. Der Wein reifte 15 Monate in kleinen Eichenfässern.
Flaschenfüllung:	März 2003
Analytische Werte:	Alkohol: 13,5 % vol. Restzucker: 1,7 g/l Säure: 4,9 g/l
Charakteristik:	Gedecktes Granatrubinrot; dichte, enge Nase; schöner Glanz. Am Gaumen extraktreich, mineralisch und unterlegter Rotbeerfrucht. Kraftvoller Gaumen mit zugänglichen, weichen Tanninen.,
Trinkreife:	2004 – 2011, bei optimaler Lagerung
Trinkempfehlung:	16 – 18 °C
Speisenempfehlung:	Wildgeflügel, helles Fleisch
Verfügbare Füllmenge:	0,75 l, Magnum (1,5 l), Doppelmagnum (3 l), Jeroboam (5 l)

Viel Freude mit diesem Wein wünschen Albert und Silvia Gesellmann