Pinot Noir Siglos

Sorte:	Pinot Noir
Jahrgang:	2004
Lage:	Siglos
Alter der Rebstöcke:	17 – 40 Jahre
Boden:	Kalkhaltiger Lehmboden
Vinifizierung und Ausbau:	Die Trauben wurden am 6. und 7. Oktober 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 20 Monate in kleinen Eichenfässern.
Flaschenfüllung:	November 2006
Analytische Werte:	Alkohol: 13 % vol. Restzucker: 1,5 g/l Säure: 6,5 g/l
Charakteristik:	Mittleres Karmingranat, breite Randaufhellung, in der Nase zart mineralische Nuancen über einer reifen Erdbeer-Kirschfrucht, etwas Orangenschalen. Am Gaumen feine Extraktsüße, zart vegetale Nuancen, eher rotbeerige Frucht im Nachhall, hat Charme, bereits antrinkbar.
Trinkreife:	2006 – 2012, 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