



Pinot Noir Siglos

Sorte:	Pinot Noir
Jahrgang:	2007
Lage:	Siglos
Alter der Rebstöcke:	20 – 43 Jahre
Boden:	Kalkhaltiger Lehmboden
Vinifizierung und Ausbau:	Die Trauben wurden am 9. und 9. 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 18 Monate in kleinen Eichenfässern.
Flaschenfüllung:	September 2009
Analytische Werte:	Alkohol: 14 % vol. Restzucker: 1,0 g/l Säure: 5,6 g/l
Charakteristik:	Mittleres Karmingranat, kräftiger Farbkern, zarte Randaufellung. In der Nase florale Anklänge, feine Himbeernoten, reife Kirsche, zart nach Lemongrass, sehr attraktive Nase. Am Gaumen frisch strukturiert, rotbeerige Frucht, feste Tannine, die sehr gut eingebunden sind, elegant und gut anhaltend, feine Schokonote, mineralisch, Zitruszesten im Rückgeschmack, gastronomischer Stil.
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