Pinot Noir Siglos

Sorte:	Pinot Noir
Jahrgang:	2008
Lage:	Siglos
Alter der Rebstöcke:	21 – 44 Jahre
Boden:	Kalkhaltiger Lehmboden
Vinifizierung und Ausbau:	Die Trauben wurden am 19. und 20. 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:	Dezember 2010
Analytische Werte:	Alkohol: 14 % vol. Restzucker: 0,7 g/l Säure: 5,7 g/l
Charakteristik:	Mittleres Karmingranat, kräftiger Farbkern, zarte Randaufhellung. Intensive Nuancen von Himbeermark, florale Anklänge, Grapefruitzesten, einladendes Bukett. Stoffig, extraktsüße Frucht, süße Beeren, feine Tannine, zart nach Orangen, schokoladig anhaltend, sehr überzeugende Länge, saftige Frucht im Nachhall, großes Reifepotenzial.
Trinkreife:	2011 – 2021, 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