Pinot Noir Siglos

Sorte:	Pinot Noir
Jahrgang:	2009
Lage:	Siglos
Alter der Rebstöcke:	22 – 45 Jahre
Boden:	Kalkhaltiger Lehmboden
Vinifizierung und Ausbau:	Die Trauben wurden am 16. 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 2011
Analytische Werte:	Alkohol: 14 % vol. Restzucker: 1,0 g/l Säure: 5,6 g/l
Charakteristik:	Kräftiges Karmingranat, kräftiger Farbkern, breite Randaufhellung. Feine ätherische Nuancen, relativ dunkles Beerenkonfit, etwas Kokos, rauchige Edelholzwürze. Stoffig, süße Beeren, feine Tannine, anhaltend. Sehr überzeugende Länge, saftige Frucht im Nachhall, großes Reifepotenzial.
Trinkreife:	2012 – 2022, 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