Pinot Noir Siglos

Sorte:	Pinot Noir
Jahrgang:	2010
Lage:	Siglos
Alter der Rebstöcke:	23 – 46 Jahre
Boden:	Kalkhaltiger Lehmboden
Vinifizierung und Ausbau:	Die Trauben wurden am 23. 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:	Oktober 2012
Analytische Werte:	Alkohol: 14 % vol. Restzucker: 1,0 g/l Säure: 6,1 g/l
Charakteristik:	Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Zart nach rotem Waldbeerkonfit, angenehmer Kräutertouch. Saftig, feine dunkle Beerenfrucht, gut integriertes Tannin, extraktsüßer Kern, frisch und gut anhaltend, mineralischer Touch. Extraktsüße im Rückgeschmack, verfügt über gutes Reifepotenzial.
Trinkreife:	2013 – 2023, 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