Pinot Noir Siglos

Sorte:	Pinot Noir
Jahrgang:	2012
Lage:	Siglos
Alter der Rebstöcke:	25 – 48 Jahre
Boden:	Kalkhaltiger Lehmboden
Vinifizierung und Ausbau:	Die Trauben wurden Anfang 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 zuerst 20 Monate in kleinen Eichenfässern, danach lagerte er bis zur Abfüllung im großen Holzfass.
Flaschenfüllung:	April 2015
Analytische Werte:	Alkohol: 14 % vol. Restzucker: 1,1 g/l Säure: 5,0 g/l
Charakteristik:	Mittleres Karmingranat violetten Reflexen. In der Nase klingt floral unterlegtes Waldbeerkonfit an, Nuancen von Himbeeren und Veilchen, zart nach Hibiskus und Orangenblüten. Am Gaumen präsentiert sich der Wein rotbeerig, frisch strukturiert mit einem mineralischen Abgang.
Trinkreife:	2015 – 2025, 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