Pinot Noir Siglos

Sorte:	Pinot Noir
Jahrgang:	2013
Lage:	Siglos
Alter der Rebstöcke:	26 – 49 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 18 Monate in kleinen Eichenfässern, danach lagerte er bis zur Abfüllung im großen Holzfass.
Flaschenfüllung:	April 2016
Analytische Werte:	Alkohol: 13,5 % vol. Restzucker: 1,0 g/l Säure: 5,8 g/l
Charakteristik:	In der Farbe ein kräftiges Rubingranat mit violetten Reflexen. In der Nase präsentiert sich der Wein mit einer einladenden roten Beerenfrucht, zart tabakiger Würze, Herzkirschen und zarten Nuancen von Mandarinen. Am Gaumen saftig und frisch mit einer zarten rotbeerigen Fruchtsüße und gut eingebundenen Tanninen.
Trinkreife:	2016 – 2026, 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