

Hochschopf Pinot noir 2009



Meine Weine sind das Ergebnis vieler Faktoren – Boden, Klima, Sorten, Lagen, sorgfältige Kellerarbeit, qualitätsorientiertes und naturnahes Handeln sowie der Geschmack des jeweiligen Jahrganges tragen das Ihre zur Einzigartigkeit jedes Weins bei.

Kellerarbeit heißt für mich, die Qualität und den Charakter der Trauben aus dem Weingarten ohne Verluste auf die Flasche zu bringen. Daher ist für mich penible Sauberkeit und schonende Verarbeitung selbstverständlich. Die Weine erhalten genügend Zeit zur Selbstentwicklung, sind weder opulent noch reduktiv und haben so die Chance, ihren unverwechselbaren Charakter zu zeigen. Die Weine danken es mit einer zeitlosen Schönheit, die dennoch die Eigenständigkeit des Jahrganges und der Rieden in sich tragen. Nach der Abfüllung lagern meine Lagenweine noch eine gute Zeit im Keller, um mit optimaler Reife zu brillieren, wenn die Flasche geöffnet wird.

Herkunft: Lage: Nußdorfer Hochschopf. Gelbbrauner, schluffiger, stark kalkige Lössterrassen, mit kalkigen Verkrustungen. Bei den obersten Terrassen hat sich kaum Löss abgelegt, dort dominieren rostbraune Bodensedimente, Schotter mit Quarzgeröllen vom Konglomerat. Die Riede Hochschopf ist mäßig trocken mit mäßiger Speicherkraft und besitzt eine mäßige Durchlässigkeit.

Vinifikation: Selektive Handlese in Lesekisten Anfangs Oktober, Maischegärung von 18 Tagen in Edelstahltanks bei 26-28°C. Reifung in besten ausgesuchten 300L Eichenfässern für 24-26 Monate.

Analyse: Alkohol: 13,5% vol | Säure: 4,5 g/l | Restzucker: 1 g/l

Weinbeschreibung: Charakteristisches Bukett, Rote Beeren wie reife Erdbeeren und Waldhimbeeren, Schlehen, Rosenholz, hauchzarte Eichennoten, fein zisierte Linien, fruchtsüß, elegant und ästhetisch.

Trinkreife: 2013 – 2021 **Trinktemperatur:** 16-18°C

Speiseempfehlung: Vielseitiger Speisenbegleiter zu Pilz-, Fisch-, Lamm-, Rindfleisch- und vor allem zu Wildgerichten.

EAN Nummer 750ml Flasche: 9 120021 78320 9

EAN Nummer 6er Karton : 9 120021 78321 6

EAN Nummer 150cl Flasche: 9 120021 78323 0