GABEL Pfalz

Jahrgang 2024

Pinot Noir Tradition



Jahrgang 2024

Ein in unseren Augen unglaublich starkes Jahr mit viel Potential besonders im Hinblick auf die Burgunder. Nach einem ungewöhnlich frühen Austrieb folgten eher kühle und regnerische Monate, wodurch die Trauben langsam reifen konnten und eine feine Aromatik entwickelten. Die Trauben zeigten sich von ihrer besten Seite: mit moderaten Erträgen, viel Aroma und einer optimalen Reife. Dank unseres engagierten Teams konnten wir von Anfang September bis zum 07.Oktober alle Weinberge ernten.

Weinberg

Unser Pinot Noir Tradition stammt aus drei Weinbergen, die mit Dijon-Klonen bepflanzt sind – Rebunterlagen, die ihren Ursprung im Burgund haben. Diese Klone zeichnen sich durch niedrige Erträge sowie sehr kleine, kompakte Trauben aus. Dadurch erhält der Wein eine besondere Würze, Tiefe und Struktur.

Ausbau & Sensorik

Die Trauben des Spätburgunders werden in mehreren Durchgängen selektiv von Hand gelesen, bevor sie spontan, mit den eigenen Hefen aus Weinberg und Keller, auf der Maische vergoren werden. Der Wein reift anschließend für 14 Monate in französischen Barriques, bevor er unfiltriert auf die Flasche gefüllt wird.
Der 2024er Pinot Noir Tradition überzeugt mit seiner eleganten Art und feinen Aromen nach frischen Himbeeren und Kirschen. Am Gaumen zeigt sich eine filigrane Struktur mit Druck, Tiefe und Spannung.

Weingut Gabel . Weinstraße 45 . 67273 Herxheim am Berg
+49(0)6353 7462 . www.weingut-gabel.de . wein@weingut-gabel.de

DE-ÖKO-039
Deutsche Landwirtschaft