

Jahrgang 2022
**PINOT NOIR
TRADITION**

JAHRGANG 2022

Ein Jahr geprägt von warmen Temperaturen und wenig Niederschlag, Beginnend mit einer frühen Blüte, folgten heiße Sommermonate, welche zu einer beschleunigten Reifung unserer Trauben führten. In der zweiten Augushälfte haben wir mit der Ernte für unsere Sektgrundweine begonnen. Die im September einsetzenden Niederschläge haben das Tempo der Traubenreife deutliche verlangsamt, so dass sich die Ernte bis Ende September zog.

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.

Ein Eleganter Rotwein mit Aromen von frischer Himbeere und Kirsche sowie dezent würzigen Aromen. Der Wein zeigt Druck, Tiefe und Spannung.

