

Pinot Noir Reserve

2022 Qualitätswein trocken, 750ml

Sorte:	Pinot Noir
variety:	Pinot Noir
Herkunft:	Ried Römerstein
source:	Ried Römerstein
Boden:	schottrige, schwarze Erde
soil:	crushed stone, black earth
Vinifizierung:	Maischegärung im Stahltank bei ca. 26°C, Maischestandzeit 14 Tage, anschließend biologischer Säureabbau
vinification:	Mashfermentation in stainless steel with about 26°C, 14 days of maceration, afterwards biological malolactica
Ausbau:	12 Monate im Barrique
aging:	12 month riped in barrique
Trinktemperatur:	16 – 18 °C
drinking temperature:	16 – 18 °C
Trinkreife:	2024 – 2032
drinking maturity:	2024 – 2032
Gesamt Zucker:	1,5 g/l
reducing sugars:	1,5 g/l
Titrierbare Säure:	4,8 g/l
total acidity:	4,8 g/l
Alkohol:	14 vol.
alcohol:	14% vol.
Weinbeschreibung:	Reife Zwetschken, ein Hauch von Orangenzesten, rauchige Anklänge; dicht und saftig, feinkörnige Tanninstruktur, guter Trinkfluss.
wine description:	Ripe plums, a hint of orange zest, smoky notes; dense and juicy, fine-grained tannin structure, good drinking flow.

