



<u>Sorte:</u>	Spätburgunder trocken Halde
<u>Anbaugebiet :</u>	Pfalz
<u>Lage:</u>	Weisenheimer Halde
<u>Boden:</u>	sandiger Kalkstein
<u>Ertrag:</u>	3500l/ha
<u>Alkohol:</u>	13,17 % Vol.
<u>Restzucker:</u>	0,4 g/l
<u>Säure:</u>	6,4 g/l
<u>Vinifizierung:</u>	ausgedünntes und selektiertes Lesegut Handlese drei Wochen Maischegärung 12 Monate im großen Holzfass gereift 5% Barriqueausbau im neuen Holz
<u>Weinbeschreibung:</u>	In der Nase tummeln sich Cassis, Waldbeeren, Kirsche und dazu dezente Olive. Am Gaumen präsentiert sich der Pinot sehr druckvoll, elegant, geschmeidig und vielschichtig. Ein klassischer Burgunder mit einem langen Abgang. Ein Wein mit Zukunft!
<u>Trinktemperatur:</u>	18°C
<u>Speiseempfehlung:</u>	gebratene Entenbrust Coq au vin Wildragout