

Pinot Noir Réserve 2018

Region	Pfalz / Südliche Weinstraße
Lage	Rohrbacher Mandelpfad
Rebsorte	Pinot Noir (Spätburgunder)
Geschmack	trocken
Aroma	Im Mund sofort präsent, voluminöse Struktur mit viel Kraft in der Mitte und komplexen Aromen auf der Zunge. Komplex im Abgang, mit einem für Pinot typischen herben Abgang.
Speiseempfehlung	Kalb, Rindfleisch, Braten, dunklen Saucen, Grillfleisch
Trinktemperatur	18°C
Ausbau	gezielte Traubenselektion und Vorlese, Vorsortierung durch Beerenselektion, traditionelle Maischegärung in Bütten für 14 Tage, anschließend 7 Tage Nachmazzeration der Maische, Saftentzug von 10% zur Konzentration der Fruchtaromen, anschließend Barriquefassreife für 20 Monate.
Alkohol	14,5 % vol
Säure	5,8 g/l
Restzucker	2,5 g / L