

## PINOT NOIR SCHELMENSTÜCK

## TROCKEN

2015



Qualitätsstufe Réserve-Weine Boden Loess Lese Selektive Handlese in der Mitte der Weinlese Ertrag 40 hl/ha Vinifikation Schonende Verarbeitung, ca. 15 Tage intensive Maischegärung mit dreimal täglichem Untertauchen der Maische von Hand, nach der Kelterung 24 Monate Lagerung in neuen und gebrauchten Barriquefässern aus Pfälzer Eiche Analyse Alkohol 13,5 %vol Säure 6 g/l Zucker 0,5 g/l Charakter Ein charaktervoller Spätburgunder mit viel Kraft, Tiefe und Potential. Präzise rote und schwarze Früchte, herrliche Kräuteraromen gekrönt mit unbändiger sinnlicher Anziehungskraft. Ein Schelm, der Böses dabei denkt. Kulinarische Empfehlung Wildgerichte, Taubenbrust gefüllt mit Foie Gras und kandierten Weintrauben Trinktemperatur 17 - 19 °C





Lagerpotential 10-15 Jahre