



PINOT NOIR 2003

Seine Heimat:

10 bis 19 Jahre alte Pinot Noir-Anlagen, 23 verschiedene Klone auf sieben verschiedenen Lagen und Böden
Kies-, Sandböden, lehmige, kräftige Erde
Neue Barriques für 18 Monate

Sein Stil:

Mittleres Karmingranat, Ockerrand
In der Nase feine florale Anklänge
Am Gaumen finessenreich strukturiert, mittlere Tannine, zart nach Mandarinen, Brombeeren im Nachhall, feine Süße, bleibt gut haften, sehr gastronomischer, frischer Stil

(Peter Moser, Falstaff 2005/06)

Seine Zeit:

2006 — 2014