



PINOT NOIR 2004

Seine Heimat:

11 bis 20 Jahre alte Pinot Noir-Anlagen, 23 verschiedene Klone auf sieben verschiedenen Lagen und Böden
Kies-, Sandböden, lehmige, kräftige Erde
70% neue und 30% gebrauchte Barriques für 18 Monate

Sein Stil:

Mittleres Karmingranat, leuchtende Reflexe, breiter Wasserrand

In der Nase zart vegetal unterlegte Kirschnoten, feiner Holzanklang, florale Nuancen

Am Gaumen knackige rotbeerige Frucht, feiner Zitrustouch, etwas Himbeeren, mineralischer Anklang, im Abgang noch etwas rau, braucht noch seine Zeit auf der Flasche

(Peter Moser, Falstaff 2006/07)

Seine Zeit:

2007 – 2017