



PINOT NOIR 2006

Seine Heimat:

13 bis 22 Jahre alte Pinot Noir-Anlagen
Mineralreicher Lehmboden mit Kies und Sand durchsetzt
70% neue und 30% gebrauchte Barriques für 18 Monate

Sein Stil:

Mittleres Karmingranat, Ockerrand
In der Nase zart rauchig unterlegtes Kirschkonfit, zart nach
Nougat, Brioche, ein Hauch von Orangenzesten, feine florale
Nuancen, feiner Kirschtouch
Am Gaumen saftig und frisch, elegante Röstaromen, feste
Tannine, die gut integriert sind, stoffige Kirschrucht,
mittlerer Körper, nach Waldbeeren, Himbeermark, bleibt gut
haften, hat Potenzial, vielfältiger Speisenbegleiter, feine
Holzwürze im Nachhall, große Entwicklungsmöglichkeiten
(Peter Moser, Falstaff 2008/09)

Seine Zeit:

2008 — 2020