

2021

# Grosshöfflein - Pinot Noir

Qualitätswein, Grosshöfflein



## Weinberg

Lehmhaltige Schwarzerde auf Muschelkalk – Ostausrichtung am Hang des Fölligbergs – Alter der Rebstöcke bis zu 46 Jahre - Sanfter Rebschnitt – Bio-Kompost

## Keller

Handlese – 4 Tage kalte Mazeration – leicht angepresst – spontane Vergärung 18 Tage auf der Maische – 16 Monate im gebrauchten 500l Fass (Tonneaux) – 6 Monate Flaschenreife nach der Füllung

## Kostnotiz

Rote Beeren – Tabak – frische Kräuter – gut stützende Säure – feines Tannin - komplex

## Speisenbegleitung

Kalbfleisch – Coq au Vin – gebratene Taube

Rebsorte  
Pinot Noir

Geschmack  
trocken

Alkoholgehalt  
13 %

Restzucker  
1 g/l

Säure  
5.2 g/l

Trinktemperatur  
16 - 18 °C

Optimales Trinkjahr  
2023 - 2030

EAN  
90036341 15769