

Herrenberg Pinot Noir 2022

Produzent

Der biodynamische Betrieb von Winzer Alex Pflüger umfasst 40 Hektar der besten Lagen in der Anbauregion Pfalz.

Jahrgangsbericht

Wir begannen am 1. September mit der Ernte der früher reifenden Trauben und der Basisweine für unsere Sekte. In der zweiten Septemberwoche änderte sich das Wetter drastisch, der in den letzten sechs Monaten ausgebliebene Regen kam endlich und die Temperaturen sanken. Trotz der verschlechterten Bedingungen fanden wir ausreichend Gelegenheit, bei schönem Wetter zu ernten. Dank der Stabilität und der Gesundheit unserer Reben war das Wetter nicht problematisch und die Trauben hatten genügend Zeit, um voll auszureifen. Nach einer Rekordernte freuen wir uns auf einen schönen Jahrgang. Unsere jüngeren Weine bieten ein fein definiertes Fruchtaroma und einen moderaten Alkoholgehalt. Aber auch einen tiefen und komplexen Körper. Vor allem die spielerische Eleganz unserer Weine begeistert uns in diesem Jahr.

Charaktereigenschaften

 Brombeere, herber Schokoladenton

 dunkle Kirsche, kräftige Tannin- Säurestruktur

 Rehrücken, Rinderfilet, würziger Käse

Fakten

Rebsorte	Pinot Noir
Terroir	Lage Herrenberg Neupflanzung in 2014, Kalkmergel, starke Ertragsreduzierung
Appellation	Pfalz
Vinifikation	Handlese, spontan vergoren auf der Maische, rund 14 Monate gereift im französischen Barrique in erster oder zweiter Belegung

Alkoholgehalt	Restsüße	Säuregehalt
13 %vol	0.6 g/l	4.7 g/l

