

Ungsteiner Herrenberg Pinot Noir Trocken 2019

Produzent

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

Jahrgangsbericht

Der Jahrgang 2019 war erneut von einigen Extremen geprägt. Der Austrieb im Frühjahr war früh, und gegen Ende Mai gab es Unwetter mit Hagel und starkem Regen. Die Weinlese begann Anfang September. Aufgrund der anhaltenden Wetterkapriolen zog sie sich in die Länge und konnte schließlich am 12. Oktober abgeschlossen werden. Der Ertrag ist durchschnittlich, aber die Qualität ist besonders. Elegante Weine mit feinen exotischen, intensiven Aromen, einer guten Frische und saftiger reifer Säure.

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	0.2 g/l	5 g/l

