

2014 THANISCH PINOT NOIR



ANBAUGEBIET UND KLIMA

Der Weinanbau im Moselland ist durch das einzigartige Landschaftsbild geprägt. Dabei wird der Charakter der Anbaugebiete durch das besondere geologische, topographische und mikroklimatische Zusammenspiel geformt. Die Trauben für diesen Wein wurden im Weinberg Lieserer Niederberg Helden angebaut. Dieser Weinberg ist eine hervorragende Steillage mit tiefgründigem, steinigem Tonverwitterungsboden, die nach Süd-Südwest ausgerichtet ist.

VERARBEITUNG UND AUSBAU

Das hochreife Lesegut wurde mit 108° Oechsle bei schönstem Lesewetter von Hand geerntet, strengstens selektiert und unverzüglich in den Keller gebracht. Dort wurden die Trauben erneut selektioniert und entrappt. Im Anschluss wurden sie in einer 1.500 Liter Bütte auf 8 Grad Celsius heruntergekühlt, dann wurde mit der Remontage begonnen. Die Kaltmazeration erfolgte während 17 Tagen bis die Kühlung entfernt wurde und die Gärung begann. Diese erstreckte sich über 9 Tage. Im Anschluss wurde der Wein abgepresst und in neue französische Barriques (medium toasted) gefüllt. Hier reifte er für 16 Monaten, bis er im Frühjahr 2016 unfiltriert abgefüllt wurde.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Der Wein präsentiert sich rubinrot in der Farbe. Er zeigt Aromen von schwarzen Kirschen und Waldbeeren, leicht rauchige Noten sowie delikate Röstaromen und eine gute Tanninstruktur.

SPEISEEMPFEHLUNG

Ein großartiger Begleiter zu Wildgerichten und Braten. Versuchen Sie auch die skandinavische Variante und servieren ihn zu gedünstetem Kabeljau in einer Senfsauce.

ANALYSE

Alkohol:	Restzucker:	Säure
12,0%	0,2 g/l	5,1 g/l