

DREISSIGACKER

2010

PINOT & CO. TROCKEN

Die Lage

Unsere Gutsweine wachsen auf den Weinberglagen um Bechtheim. Die Böden sind geprägt von Kalkmergel und Löss-Lehm.

Der Ausbau

Die Spätburgunder & St.Laurent Trauben wurden in mehreren Schritten nach Reife geerntet und in Einheitsbehältern in das Weingut befördert. Um eine optimale Auslaugung der Aromastoffe zu gewährleisten, wurden die Beeren leicht angemahlen. Für eine zart-rosa Farbe wurde ein Teil der Trauben direkt abgepresst und der andere Teil ist Saftabzug der Rotweinausbeute. Der Saft vergor über ca. 8 Wochen mit den Traubeneigenen Hefen den Zucker in Alkohol. Nach 4 Monaten Hefelager, wurde der Pinot & Co. Mitte März auf Flaschen gefüllt.

Der Wein

„Elegant schimmernd und zwiebelhautfarben, der zarte, aromatische Duft erinnert an ein Glas mit Einweckkirschen. Harmonisch, würzig und trocken - nicht nur für den lauen Sommerabend.“ *Lidwina Weh, Chefsommelier im Hotel Louis C. Jacob*

| | |
|----------------------|----------------|
| Vorhandener Alkohol: | 12,0 %vol. |
| Gesamtsäure: | 5,5 g/l |
| Restzucker: | 3,8 g/l |
| Trinktemperatur: | 10-12° Celsius |