

Pinot Noir 2018 Reserve Buchholzer Sonnhalde



Der beste Spätburgunder von uns benennen wir mit dem internationalen Begriff Pinot Noir, da sich in diesem Wein am besten die Vielfalt von Aromen und Texturen der Rebsorte widerspiegeln.

Der Spätburgunder – eine faszinierende Rebsorte.

Sie mag kühles Klima, erzielt aber gerade bei den warmen Jahren wie 2015, 2018 oder 2019 ihre besten Ergebnisse. Am liebsten wächst sie auf dem Kalkboden, bringt aber auch auf Gneis-Verwitterungsböden, wie bei uns rund um Buchholz, interessante Ergebnisse. Das warme Klima in Baden und Breisgau bieten dem Spätburgunder daher optimale Voraussetzungen für spannende Weine. Durch den richtigen Ausbau des Weines, belohnt sie dich mit einer Vielzahl von Aromen und Texturen, die sonst keine andere Rebsorte auf der Welt zu bieten hat***

Werden des Weines

Die Reben für unseren 2018er Pinot Noir Reserve befinden sich an den Buchholzer Steilhängen. Durch die teils nur Zentimeter dünne Lössschicht auf dem Felsen, sind die Reben gezwungen tief in den Felsen zu wurzeln. Diese kargen Ausgangsbedingungen macht es den Reben schwer an das Wasser und den Nährstoffen zu kommen. Das macht diesen Wein intensiv und kräftig. Die Trauben wurden spät von Hand gelesen, abgebeert und auf der Maische für 14 Tage in Bottiche vergoren. Der Ausbau und Reifung findet über 12 Monaten im neuen französischen Eichenholzfässern mit 225 Liter statt. Nach der Reifung werden die fünf besten Fässer ausgewählt, grobfiltriert und anschließend abgefüllt. Anschließend bekam der Wein nochmals sechs Monate Zeit auf der Flasche zu reifen.

Der Wein

Klar, lebendig und Intensiv. Unser Pinot Noir Reserve, der erste Rotwein den Simon ausbauen durfte, besitzt eine klare, dunkle intensive Frucht. Am Gaumen erinnert er an Aromen wie Schokolade, Erdbeeren, dunkle Waldfrüchten sowie eingelegte Zwetschgen. Das Holz im Wein ist gut integriert und nicht dominierend.

Der Abgang endet mit einer enormen Aromen Vielfalt. Er ist saftig besitzt ein langes Finale.

Essensbegleiter:

Er passt Ideal zu kräftigen Speisen und Soßen sowie gegrillten Fleisch.

FX FACTS

Rebsorte: 100 % Pinot Noir

Jahrgang: 2018

Boden: Gneisböden in Buchholz

Alk: 14,5 % vol.

Sre: 4,9 g/l

Rz: 1,6 g/l

Reifepotential: 2028