



P. J.
VALCKENBERG
WEINHANDELSHAUS

Reitsteig Pinot Noir

Reitsteig Pinot Noir Trocken 2019


Produzent

Die Familie Castell ist Eigentümerin von 80 Hektar feinsten fränkischen Weinlagen. Die Mehrheit ist mit der Rebsorte Silvaner bepflanzt. Das Terroir ist geprägt von kontinentalem Klima und Gipskeuperböden, was den Weinen ihre würzige, kräftige Note verleiht.


Jahgangsbericht

Das Jahr 2019 war insgesamt sehr trocken. Ende April zeigten die Weintrauben einen großen Austrieb. Ein Spätfrost im Mai beeinträchtigte die Weinberge und brachte einige zusätzliche Arbeit. Ende Juni und Juli war es extrem heiß und trocken, weshalb einige Sorten wie Bacchus einen Sonnenbrand erlitten. Die Ernte begann früh, Anfang September, und dauerte nur 18 Tage. Das Ergebnis war eine gute Qualität, jedoch mit geringem Ertrag. Die Weine zeigen sich elegant und harmonisch.

Charaktereigenschaften

 Noten von geräuchertem Paprika und Pfeffer, gepaart mit fruchtigen Noten von schwarzen Kirschen.

Gaumen: schmelzig und vollmundig mit eleganter, gut eingebundener Säure und einem langen Abgang. Aromen von Lakritze und getrockneten Pflaumen

 Burgunderbraten, Wildgerichte

Fakten

Rebsorte	Pinot Noir
Terroir	Direkt unter dem Schlossberg gelegen - nur getrennt durch den Aufstieg zur ehemaligen Burgruine auf dem Schlossberg. Steil und nach Süden geneigt, wachsen die Spätburgunder Reben wachsen und bringen Trauben von außergewöhnlichem und großem Charakter hervor.
Appellation	Franken
Vinifikation	22 Monate im Holz, 10 Monate im Barrique ausgebaut



Alkoholgehalt

13.5 %vol

Art.Nr. CA61-19