

Malterdinger Pinot Noir Trocken 2014

Produzent

Bernhard Huber bewirtschaftet das Familienweingut und baut auf ca. 26 Hektar Rebfläche neben dem Löwenanteil Pinot Noir und Chardonnay, auch einige Hektar mit Pinot Blanc und Pinot Gris.

Charaktereigenschaften

 reife Früchte wie Kirsche, Heidelbeere, ein Hauch von Vanille

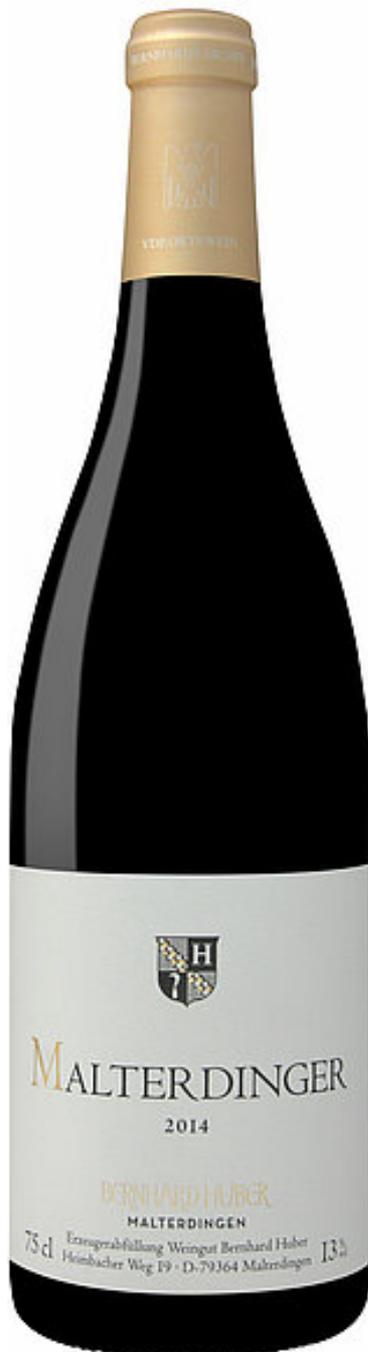
 dunkle rote Früchte, Röstaromen, gut strukturierte Tannine

 herzhaftere Gerichte wie gebratenes Fleisch, Pizza, Pasta

Fakten

Rebsorte	Pinot Noir
Terroir	Malterdingen (Einzellage mit 12 - 20 Jahre alten Rebstöcken), Südwestlage, Muschel- und Kalksteinboden
Appellation	Baden
Vinifikation	10% Ganztraubenvergärung, der Rest wurde entrappt, 5-7 Tage Kaltmazeration mit anschließender Spontangärung im offenen Holzgärständer

Alkoholgehalt	Restsüße	Säuregehalt
12.5 %vol	2.4 g/l	5.8 g/l



Art.Nr. HU2-14