

## Malterdinger Pinot Noir Trocken 2016


### 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.


### Jahgangsbericht

Das Jahr 2016 begann mit kalten und regnerischen Wetterbedingungen. Einerseits verursachte dies den Falschen Mehltau, andererseits unterstützte der Regen ein schnelles Wachstum der Reben. Die heißen Temperaturen im Juli und August trugen dazu bei, dass sich die Reben gut entwickelten. Die Weinlese begann am 12. September. Die späten Sommertage im Vergleich zu den kalten Herbstnächten sorgten für eine gute Reifung der Trauben.

### Charaktereigenschaften

 reife Früchte wie Kirsche, Heidelbeere, ein Hauch von Vanille

 dunkle rote Früchte, Röstaromen, gut strukturierte Tannine

 herzhaftere Gerichte wie gebratenes Fleisch, Pizza, Pasta

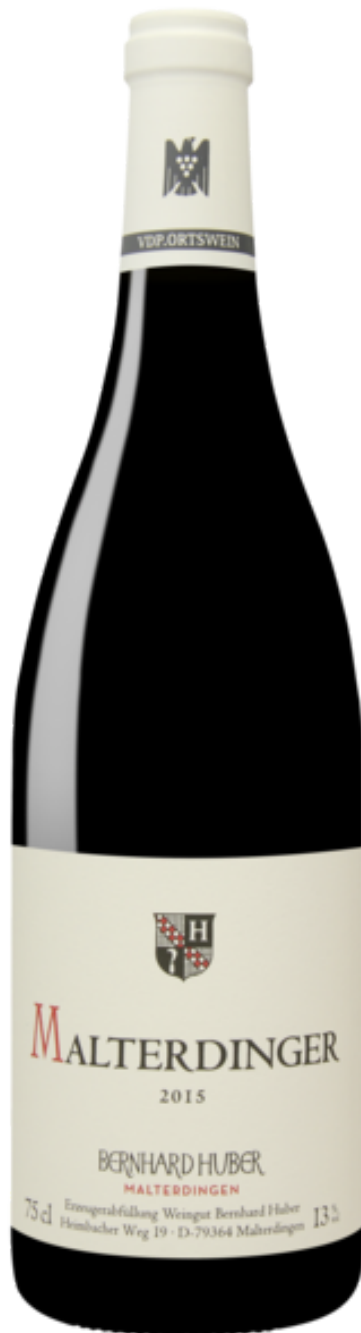
### Fakten

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

### Prämierungen

91+ points Falstaff



Art.Nr. HU2-16