



P. J.
VALCKENBERG
WEINHANDELSHAUS

Malterdinger Pinot Noir

Malterdinger Pinot Noir Trocken 2017




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

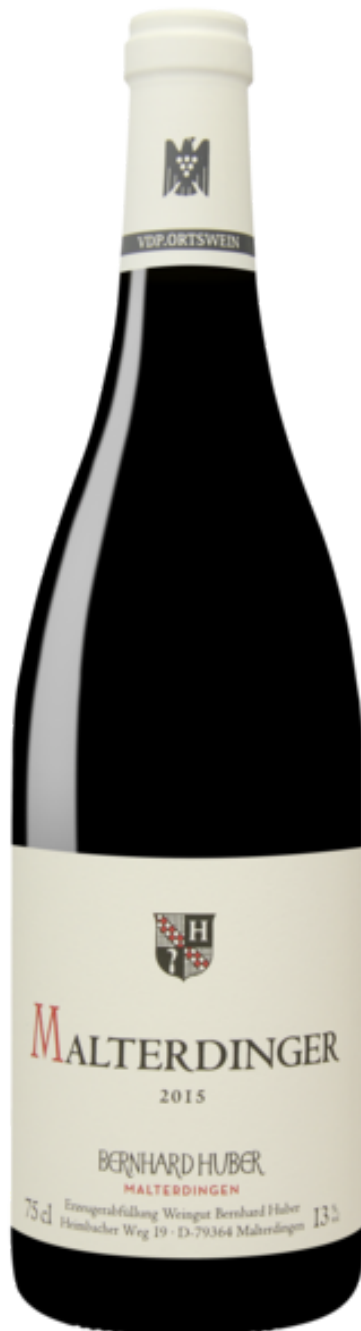
Der Jahrgang 2017 begann mit Spätfrost im April. Temperaturen bis zu -5°C beeinträchtigten fast alle Chardonnays im Schlossberg und wir hatten im Allgemeinen eine Ernteeinbuße von 30%. Es hätte schlimmer kommen können, denn die meisten Rebstöcke haben sich erholt und die latente Knospe hat sich entwickelt, teilweise mit kleinen Trauben. Aufgrund dieser Entwicklungsunterschiede stellte der Frost eine große Herausforderung während der Vegetation und der Ernte dar. Die Ernte begann Ende August, begleitet von einer intensiven Selektion im Weinberg mit dem Ergebnis von feifruchtigen Weinen mit viel Eleganz, Reinheit und Frische.

Charaktereigenschaften

-  reife Früchte wie Kirsche, Heidelbeere, ein Hauch von Vanille
-  dunkle rote Früchte, Röstaromen, gut strukturierte Tannine
-  herzhaftes Gerichte wie gebratenes Fleisch, Pizza, Pasta

Fakten

Rebsorte	Pinot Noir/ Spätburgunder
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	1.2 g/l	5.2 g/l

Art.Nr. HU2-17