

Weingut und Destillerie

Tobias Köninger | Steinebach 24 | 77876 Kappelrodeck

Tel 07842 996999

Fax 07842 996145

post@weingut-koeninger.de

www.weingut-koeninger.de

www.wichtelmann.com



**Pinot Noir "vom Granit" trocken -
0.75L**

Trauben: Spätburgunder

Ausbau: traditionelle Maischegärung, danach 12 Monate
im gebrauchten Barrique 225 lt.

Jahrgang: 2015

Region: Ortenaukreis / Baden

Alkoholgehalt: 13,5 % Vol.

Klassifizierung: QbA

Kategorie: Rotwein

Restsüße: 2,9g/L

Säure: 5,2g/L

Lagerfähigkeit: 8 Jahre

Preis / Liter: 15,87 Euro

Liter / Flasche: 0,75 Liter

Charakteristik:

Ein trockener Spätburgunder mit zarten Kirsch- und
Waldfruchtaromen, nachhaltigem Körper und feinen
Tanninen.

Speiseempfehlung:

Passt ideal zu Nudelgerichten, Pizza und Käse

Trinktemperatur: 18°C

Die Trauben für diesen Wein wurden am 04.10.2015 gelesen. Die Rebstöcke dieses Weines stehen auf Granitgestein, welcher in einem steten Verwitterungsprozess wertvolle Mineralien freigibt. Diese werden von den Rebstöcken aufgenommen und in die Trauben eingelagert. Somit haben diese Weine eine besondere Mineralität die für unser Weingut charakteristisch ist. Der Ertrag pro Hektar lag bei 5.000l. Da in meinem Betrieb alle Trauben von Hand gelesen werden, achte ich darauf, dass nur bestes Traubenmaterial selektioniert wird.

Die Rotweintrrauben werden bei uns nach der traditionellen Maischegärung vinifiziert. Die Beeren werden vom Stielgerüst getrennt und bei 28 - 32 °C in einem Bottich vergoren. Die Beerenhäute werden 8 - 10 Mal/Tag nach unten gestoßen, damit ihre Inhaltsstoffe in die Flüssigkeit übergehen. Nach 20-tägiger Gärphase wird der Saft mittels Falldruck abgelassen und weitere 12 Monate in 2-jährigen Barrique Fässern gelagert.