

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 Reserve

Trauben: Spätburgunder

Ausbau: traditionelle Maischegärung, danach 17 Monate im Barrique 225 lt. franz. Eiche

Jahrgang: 2015

Region: Ortenaukreis / Baden

Alkoholgehalt: 13,0 % Vol.

Klassifizierung: Reserve

Kategorie: Rotwein

Restsüße: 2,5g/L

Säure: 5,6g/L

Lagerfähigkeit: 10-13 Jahre

Preis / Liter: 26,53 Euro

Liter / Flasche: 0,75 Liter

Charakteristik:

Im Geruch faszinierend reintoniger und eindringlicher Wein. Herrlich viel Konzentration und Frucht mit feinen mineralischen Noten. Im Geschmack kräftig, stoffig, ein komplexer Wein, sehr lang anhaltend mit mineralischen und würzigen Noten.

Speiseempfehlung:

Passt ideal zu kräftigen Fleischgerichten

Trinktemperatur: 18°C

Die Trauben für diesen Wein wurden am 12.10.2015 gelesen. Der Ertrag pro Hektar lag bei ca. 3.500l. Da in meinem Betrieb alle Trauben von Hand gelesen werden, achte ich darauf, dass nur bestes Traubenmaterial selektioniert wird. Die Rotweintruben werden bei uns nach der traditionellen Maischegärung vinifiziert. Die Beeren werden vom Stielgerüst getrennt. Danach wird die Maische einer 10tägigen Kaltmaceration bei 2°C unterlegt um die Fruchtaromatik im späteren Wein zu intensivieren. Jetzt erst beginnt die eigentliche Gärung die bei 28-32°C im Maischebottich stattfindet. Die Beerenhäute werden 8 - 10 Mal am Tag nach unten gestoßen, damit ihre Inhaltsstoffe in die Flüssigkeit Übergehen. Nach 28-tägiger Gärphase wird der Saft mittels Falldruck abgelassen.

Gelagert wurde der Wein anschließend 17 Monate in neuen französischen Limousin Eichenfässer.