

Herrenberg Pinot Noir 2023


Produzent

Der biodynamische Betrieb von Winzer Alex Pflüger umfasst 40 Hektar der besten Lagen in der Anbauregion Pfalz.


Jahgangsbericht

Nach einem teils sehr heißen, teils feuchten Sommer haben wir Anfang September mit der Ernte 2023 begonnen. Der manuelle Selektionsaufwand war in einigen Weinbergen recht hoch und unser erfahrenes Leseteam war gefordert. Bei ruhigem und relativ trockenem Spätsommerwetter konnten wir einen ertragreichen, reifen und ausgewogenen Jahrgang ernten und die Ernte am 11. Oktober nach 36 Lesetagen abschließen. Im Keller zeigt sich der Jahrgang sortentypisch, unkompliziert und sehr ausgewogen in Bezug auf Säure und Mostgewicht. Die jungen Weine entwickeln sich im Keller eigenständig und authentisch - so wie wir es mögen.

Charaktereigenschaften

 Brombeere, herber Schokoladenton

 dunkle Kirsche, kräftige Tannin- Säurestruktur

 Rehrücken, Rinderfilet, würziger Käse

Fakten

Rebsorte	Pinot Noir
Terroir	Lage Herrenberg Neupflanzung in 2014, Kalkmergel, starke Ertragsreduzierung
Appellation	Pfalz
Vinifikation	Handlese, spontan vergoren auf der Maische, rund 14 Monate gereift im französischen Barrique in erster oder zweiter Belegung

Alkoholgehalt	Restsüße	Säuregehalt
13 %vol	0.4 g/l	5 g/l



Art.Nr. PL17-23