



## pinot noir 2017

**100% pinot noir**

**trinktemperatur 14-16°C**

**ideale trinkreife von 2020-2030**

### **uwe schiefer:**

„ein noch sehr junges, aber umso ehrgeizigeres projekt. gleich mit dem ersten jahrgang 2011 dritter falstaffsieger. reife kirsche in der nase, kräuter, rauchig, burgundisch. am gaumen fein ziseliert, dicht, saftig, aber wieder unglaublich elegant und trinkanimierend. viel tiefgang, klar und präzise. gute länge, sehr feine, noble stilistik.“

### **weingarten**

- 🍷 | hannersberg, königsberg, purbach
- 🍷 | 1 ha – 5600 reben/ha
- 🍷 | dolomitkalk, schiefer, sandig-toniger lehm, muschelkalk
- 🍷 | 5 bis 26 jahre alte weingärten
- 🍷 | biologisch organisch (ohne zertifizierung), eigenkompost, keine insektizide, keine herbizide
- 🍷 | handernte am 27. september

### **keller**

- 🍷 | spontangärung mit 50% ganzen trauben, 50% entrappt und gequetscht, keine enzyme, keine aufbesserung, keine mostbehandlung, 14 tage im offenen holzbottich, max. 28°temp., natürliche malolaktik
- 🍷 | ausbau in einem französischen barrique aus bertrangeeiche, für mind. 10 monate auf der feinhefe, ein abzug
- 🍷 | ohne schönung und filtration auf die flasche gefüllt
- 🍷 | alkohol: 13,5%, säure: 5,5g/l, restzucker: 1,3g/l