



**2009
Pinot Noir SD
Bühlertäler Engelsfels**

Die Reben unseres Pinot Noir SD stammen aus dem Bühlertaler Engelsfels. Die Reberziehung haben wir hier auf dem Kordonschnitt umgestellt. Die Weine werden 20% mit Stiel in großen, 3000 L Holzbottichen vergoren. Danach folgt eine sorgfältige Lagerung in 225L Barrique- Fässern, ca. 24 Monate lang.

Alter der Reben: ca. 40 Jahre
Boden: Helles, brösliges Verwitterungsgranit
Ertrag: ca. 25 hl/ha
Alc.: 13,5 % Vol.

Lese: 100% eigene Trauben 100% Handselektion
Anbau: 100% Bio-dynamischen Weinbau
Zertifikat: Demeter

Großer und mächtiger Burgund, der mit dem Gaumen spricht. Viel Stoff und Fülle durch authentische Mineralität und fruchtdichte. Das Terroir lässt grüßen. Eleganter Nachhall. Ein Wein mit großer Zukunft.