

FISCHER

Christian



Pinot Noir CLASSIC 2010

Sorte/n:	Pinot Noir
Alter der Reben:	14 Jahre
Riede:	Jüden
Ertrag:	47 hl
Bodenart:	Braunerde mit Muschelkalk
Bodenpflege:	Wechselndes Begrünungsmanagement
Erziehungsform:	Halbhohe Drahtrahmenerziehung
Lese:	Handlese
Gradation:	19,5 ° KMW
Gärung:	Maischegärung im Stahltank, Maischestandzeit 10 Tage im großen Holz
Malolaktik:	
Ausbau:	12 Monate (60 % großes Holz, 40 % gebrauchte Barriques)
Alkohol:	13,0 Vol. %
Säure:	5,6 g/l
Restzucker:	1,2 g/l
Trinktemperatur:	18 Grad
Trinkreife/Reifepotential:	2 bis 5 Jahre
Gesamteindruck:	Rubinrot, feine Nase nach Waldbeeren, am Gaumen dicht und geschmeidig mit feiner Würze
Kulinarischer Tipp:	Köstlich zu Schweinsbraten! Ein verlässlicher Begleiter zu Lasagne und Kartoffelaufläufen. Ein Wein, mit dem man auch gerne einen Abend alleine verbringt ..."
Christian Fischer über seinen Pinot Noir CLASSIC:	„Unsere Antwort auf Sideways – ein fruchtiger Pinot Noir zum unschlagbaren Preis-Leistungsverhältnis!“