

# FISCHER

C h r i s t i a n



## Pinot Noir PREMIUM 2011

<b>Sorte/n:</b>	Pinot Noir
<b>Alter der Reben:</b>	26 Jahre
<b>Riede:</b>	Gradenthal, Jüden
<b>Ertrag:</b>	38 hl
<b>Bodenart:</b>	Braunerde mit hohem Muschelkalkgehalt
<b>Bodenpflege:</b>	Wechselndes Begrünungsmanagement
<b>Erziehungsform:</b>	Halbhohe Drahtrahmenerziehung
<b>Lese:</b>	Handlese
<b>Gradation:</b>	20,5 ° KMW
<b>Gärung:</b>	Maischegärung im Stahltank, Maischestandzeit 14 Tage im Barrique
<b>Malolaktik:</b>	
<b>Ausbau:</b>	14 Monate in Barriques, 30 % neues Holz
<b>Alkohol:</b>	13,5 Vol. %
<b>Säure:</b>	5,0 g/l
<b>Restzucker:</b>	1,0 g/l
<b>Trinktemperatur:</b>	18 Grad
<b>Trinkreife/Reifepotential:</b>	3 bis 8 Jahre
<b>Gesamteindruck:</b>	Rubinrot, feine tiefe Nase, reintoniger Pinotgeschmack mit zimtiger Würznote, Waldbeerkonfit, dicht, charaktervoll und langer Nachhall
<b>Kulinarischer Tipp:</b>	Passt hervorragend zu gerösteter Leber oder gegrillten Steinpilzen! Unser Käsetipp: Rotschmier- und Blauschimmelkäse
<b>Christian Fischer über seinen Pinot Noir:</b>	„Meine große Leidenschaft galt schon immer dem Pinot Noir. Unser Pinot Noir PREMIUM überzeugt mit einer vielschichtigen Struktur und langem Lagerpotential.“

# **FISCHER**

C h r i s t i a n