



Pinot Noir »Privat-Reserve«

Öko-Weingut Zang

Maxi und Rainer Zang können auch Rotwein. Der fristet allerdings ein wenig beachtetes Dasein in ihrem Portfolio. Dabei fügt sich ihr jetzt langsam trinkreifer Pinot Noir »Privat-Reserve« aus dem Jahr 2012 nahtlos in die Spitzengruppe fränkischen Rotweines ein. Er stammt übrigens nicht von der Resterampe, sondern ist ihr bisher bester Rotwein, der gerade erst auf den Markt kam. Faszination der Zeit im Wein. Zangs Privat-Reserve entstammt dem identischen Grundwein aus dem Nordheimer Vögelein wie ihr Spätburgunder »Alte Welt«. Bei ihren Verkostungen stachen aber zwei Fässer immer wieder so deutlich heraus, daß sie beschlossen, diese getrennt abzufüllen. So entstand diese Generationen übergreifende Privat-Reserve: Von Vater Rainer 2012 geerntet und mangels Nachfrage fünf Jahre auf der Vollhefe im Edelstahltank »zwischenlagert«, um dann in besagte Fässer zur finalen Reifung umgezogen zu werden. Nach seinem Eintritt in den Betrieb übernahm Sohn Maximilian die Pflege des Weines. Er stach ihn im Herbst 2023 von der Feinhefe ab und füllte ihn ohne Filtration ab. 2025 kommt hier also ein Rotwein aus dem Jahr 2012 auf den Markt, der sich frisch wie ein drei Jahre alter Rotwein präsentiert. Dunkeltransparent in fast noch jugendlicher Farbtiefe; enorm dicht verwoben im Mundgefühl; komplex tiefgründig im Duft, in dem man neben reifen Beeren und eingelegten Kirschen auch kühle Menthol- und Kräuteraromatik, einen Hauch Eukalyptus und guten frischen Tabak wahrnimmt, sowie rauchig würzige Noten, die an herbstlichen Waldboden erinnern. Großer reifer Burgunder aus Franken.

Alkohol: 14 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2030+
Restzucker: 0 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Muschelkalk
Besonderes: 28 mg/l freie SO₂ |
ungeschönt | unfiltriert | keine
Zusatzstoffe
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Filtration
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,4

0,75l
DFR12608



www.weinhalle.de