



Pinot Noir »Tradition«

Weingut Gabel

Gabel:

Die Trauben des Spätburgunders werden in mehreren Durchgängen selektiv von Hand gelesen, bevor sie spontan, mit den eigenen Hefen aus Weinberg und Keller, auf der Maische vergoren werden. Nach dem Pressen wird der Wein für ein Jahr in französischen Barriques ausgebaut bevor er unfiltriert auf die Flasche gefüllt wird.

Alkohol: 12.5 Vol %

Trinkbar ab: sofort - 2030+

Restzucker: 0,9 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Most aufgesäuert |

ungeschönt | keine weiteren

Zusatzstoffe

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Drehverschluß

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Filtration

pH-Wert: 3,29

0,75l

DPR22502



www.weinhalle.de