

Pinot Noir »Tradition«

Weingut Gabel

Pinot Noir »Tradition«. Ein deutlicher Sprung in Stil und Qualität gegenüber dem Gutswein, bei völlig identischer Verarbeitung des Lesegutes. Hier stammen die Trauben aber von älteren Reben, die auf kargeren Böden stehen und so für mehr Konzentration, Dichte, Aroma und Spiel im Wein sorgen. Auch für diesen Wein werden sie in mehreren Durchgängen von Hand gelesen und sorgfältig vor der Kelter aussortiert. Der gewonnene Most wird spontan mit den eigenen Hefen auf der Maische vergoren und nach dem Pressen wird der Wein für ein Jahr in französischen Barriques ausgebaut, bevor er unfiltriert auf Flasche gefüllt wird. 2023 zeigt sich dicht und kompakt auf der Zunge, mit einer eleganten, kühlen Ader, die dem Jahrgang wunderbares Spiel in der geschmeidigen Wirkung der Gerbstoffen verleiht. Im Duft dunkelwürzig, mit Anklängen an Gewürznelke, Piment, reife Himbeere und dunkle, reife Kirsche. Ein überaus attraktives Bukett, ätherisch komplex, tiefgründig würzig und durchaus an Burgund erinnernd. Am Gaumen wirkt der Wein druckvoll, kompakt und raffiniert kühl, entwickelt Spannung, wirkt lebendig und agil. Bemerkenswert, wieviel Pinot Noir-Erlebnis hier fürs Geld geboten wird!

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2032+
Restzucker: 0,9 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: ungeschönt | unfiltriert | keine Zusatzstoffe
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,5

0,75l
DPR23502

K&U
www.weinhalle.de