


# Pinot Noir »Eichert«

## Charlotte und David Beck

Spätburgunder von schwarz verwittertem Vulkangestein mit hohem Tonanteil. Pinot Noir aus Baden, frei von Eingriffen im Keller, dafür authentisch gewachsen im Weinberg. Nur ein badischer Klon, von Charlotte und David Beck in aufwendiger Handarbeit aber Rebe für Rebe das Weinjahr hindurch gehegt und gepflegt. Für niedrige Erträge, autonome Reben in natürlicher Balance, lebendigen Boden. Enorm tiefgründig, undeutsch dynamisch, trocken und straff im Zug, mutig ungeschminkt, unfiltriert und mit nur 11 mg/l freier SO2 auch nur minimal geschwefelt.

Dicht und kompakt im Geschmacksgefühl; mundfüllend samtig und fruchterfüllt, aber auch enorm komplex und vielschichtig würzig; rote und blaue Früchte, reife Pflaume; Piment, Nelke und Lorbeer; Eindrucksvoll, wie niedrige Erträge und schonender Anbau mit offensichtlich bester Nährstoffversorgung der Trauben das genetisch eher schwache Ausgangsmaterial der Reben vollständig vergessen machen. Großem Burgund sehr viel näher als dem Klischee deutschen Pinot-Ideals. Souveräne, für sich stehende Qualität profunder Persönlichkeit, die eindrucksvoll beweist, wie sehr die Art der Bewirtschaftung diese sensible und zickige Rebsorte zu beeinflussen vermag. Eine Referenz für Baden.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2028 +
Restzucker: 0,1 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Vulkanisch verwittert
Besonderes: Unfiltriert | önologisch unbehandelt
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,44

0,75l
DBR21201

K&U
www.weinhalle.de