

Pinot Noir (Deutscher Landwein)

Charlotte und David Beck

Spätburgunder von schwarz verwittertem Vulkangestein mit hohem Tonanteil. Pinot Noir aus Baden, frei von kosmetischen Eingriffen im Keller, dafür umso präziser aus dem Weinberg gedacht. Charlotte und David Beck arbeiten Rebe für Rebe, Jahr für Jahr, mit einer Konsequenz, die man schmeckt: niedrige Erträge, lebendige Böden, autonome Reben in natürlicher Balance. Dieser neue Einstiegswein des Weinguts übersetzt diese Haltung in eine besonders zugängliche, aber keineswegs vereinfachte Form: pur, trocken, straff im Zug, ungeschminkt, unfiltriert und nur minimal geschwefelt.
Im Mund dicht, saftig und kompakt, mit samtigem Griff und klarer Frucht; rote und dunkle Beeren, reife Pflaume, dazu feine Würze von Piment, Nelke und Lorbeer. Kein lauter Pinot, kein aufpolierter badischer Charmebolzen, sondern ein erstaunlich ernsthafter Einstieg in die Welt von Charlotte und David Beck. Er zeigt bereits auf dieser Ebene, wie stark sorgfältige Handarbeit, niedrige Erträge und vitale Böden die sensible Rebsorte Spätburgunder prägen können. Näher an burgundischer Spannung als am Klischee deutscher Pinot-Gefälligkeit – ein Einstiegswein mit Haltung, Herkunft und bemerkenswerter innerer Tiefe.

Alkohol: 12.5 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
DBR22202

K&U
www.weinhalle.de