Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2028 +
Restzucker: 0,6 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Vulkanisch verwittert
Besonderes: Unfiltriert | önologisch unbehandelt | nur wenige hundert Flaschen
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,47

0,75l
DBR19200

Pinot Noir »Kapellenmosesbuck«

Charlotte und David Beck

Der »große« Pinot von Charlotte und David Beck. Ungewohnt für Baden. Im Kapellenmosesbuck wurzeln die Reben auf vulkanischem Tephrit-Gestein mit eingeschlossenen Kalkadern. Karger, leicht saurer Boden, der nur geringe Erträge liefert. Man denkt sofort an Burgund der Oberklasse. Tiefgründig in der Würze, Piment, Zimt, trockene Sommerkräuter, ein Hauch von Rumtopf. Zugänglich saftig die Textur, die sich noch nicht ganz vollständig präsentiert und so potentes Entwicklungs-Potential proklamiert. Pinot Noir, der strahlt vor Persönlichkeit. Da stört keine Faß-Schminke, kein vordergründiges Winemaking für gewollten Stil, hier agiert souveräne Eigenart.

Großer, in seiner Ausstrahlung beruhigend wirkender Pinot Noir, zart und potent zugleich, dicht im Mund wie Woll-Flanell zwischen den Fingern. Die Gerbstoffe feinkörnig und zupackend präsent, weil im heißen Jahrgang zu 90% mit Stiel und Stängel »wholebunch« vergoren und mazeriert. Das sorgt für besonders ätherische Duftigkeit und verleiht dem Wein durch die »externen« Gerbstoffe der Stiele ein besonders präsentes, charakteristisch frisch wirkendes Gerbstoffgerüst, das keines der typisch deutschen Pinot-Klischees erfüllt, sondern mutig den eigenen Weg wagt. Anspruchsvoll, eigenwillig, fordernd. Stilistisch eher auf der körperreich samtigen, fruchtstarken als der morbid spröden, säuerlichen Seite angesiedelt. Referenz für die Zukunft deutschen Pinot Noirs.

K&U
www.weinhalle.de