

Weinexpertise

Bezeichnung	Pinot Noir "Lösskindel" Gutswein trocken
Jahrgang	2021
Bodenart	Löss-Lehmböden auf Kalkstein
Rebsorte	Blauer Spätburgunder
Analysewerte	Alkohol: 13,5 % vol Säure: 5,7 g/l Restsüße: 4,9 g/l
Vinifizierung	Klassische Maischegärung und Ausbau im Stahltank, ein Anteil von 10% wurde im Holzfass ausgebaut.
Trinktemperatur	16° – 18° Celsius

Verkostungsnotiz

Farbe leuchtendes Rubinrot

Nase dunkle Beerenfrucht, ergänzt von Burgunderaromen

Gaumen Aromen von Brombeeren öffnen den Gaumen und laden zum Trinkgenuss ein. Die gerade Struktur mit perfekter Ausgewogenheit von Säure und zugänglichen Tanninen sorgt für guten Trinkfluss. Im Nachhall bleibt die Erinnerung an dunkle Beerenfrüchte.

Speise Empfehlung

Dieser Pinot Noir begleitet feine Fleischgerichte wie Gulasch, passt aber auch wunderbar zu einem herzhaften Linseneintopf mit Speck. Leicht gekühlt ist er im Sommer ein guter Grillpartner.

Besonderheiten

Auf den kalkhaltigen Lössböden in Mündingen gedeiht der empfindliche Spätburgunder sehr gut. Diese Böden bringen klare, elegante Weine hervor. Als Pinot Noir hat dieser spezielle Spätburgunder über die Jahre viel Kundenherzen – oder besser gesagt Kundengaumen – erobert.

