

PINOT NOIR KALKSTEIN 2020

BIO



John, Frank, Pfalz

GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Waldbeere
Schwarze Kirsche
Wacholderbeere
Schwarzer Pfeffer
Zedernholz
Lakritze
Tannennadel

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2035
16 bis 18°C
ein bis drei Stunden dekantieren
Universalglas

STIL

leicht
energiegeladen
erfrischende Säure
sanftes Tannin
feine Holznote

WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung

Ausbau

ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

