

NR. 355

ng.3 LAGENWEIN

seit 2011

ng.

Nauerth-Gnägy
Schweigen-Rechtenbach
Pfalz

2019 EISENBART SPÄTBURGUNDER ROTWEIN TROCKEN

Vegan / unfiltriert

Falstaff 92+ Punkte
Vinum 90 Punkte

Im Eisenbart fühlen sich unsere kleinbeerigen Pinot-Klone wohl.

Kompaktes Bukett mit Kirsche, Johannisbeere, rauchigen Noten und frischer Roter Bete. Am Gaumen mit stabiler Struktur und beeindruckender Dichte, der füllige Körper bietet alle Ingredienzien, die ein guter Pinot Noir benötigt. Hat Charakter und Charme.

LESE selektive Handlese.

BODEN Sandiger Lehm mit Buntsandsteinschichten und Kalkadern durchzogen.

LAGE Schweigener Sonnenberg / Gewinn EISENBART

ERTRAG 38 hl / Hektar

VINIFIKATION Traditionelle Maischegärung. Ab beginnender Gärung sanftes Unterstoßen der Beerenhäute. Nach der Mazerationzeit und dem schonenden Trennen von den festen Bestandteilen erfolgt ein mind. 20 monatiger Ausbau im kleinen Holzfass. Unfiltriert.

GENUSS Roastbeef mit Kräuterkruste. Boeuf bourguignon.

LAGERFÄHIGKEIT 12 Jahre

TRINKTEMPERATUR 17 °C

ANALYSE A 13,5 %vol · S 5,5 g/l · RZ 0,5 g/l

100 ml enthalten durchschnittlich:

BRENNWERT 79,0 kJ (19 kcal)

KOHLLENHYDRATE 1,12 g

DAVON ZUCKER 0,05 g

