



WEISSES KREUZ 2009

SORTE	Pinot Noir
HERKUNFT	Deutschkreutz Blafränkischland
ALKOHOL	13,4 %
SÄURE	5,3 g/l
RESTZUCKER	Trocken

LAGE/BODEN Weisses Kreuz: kalkhaltiger Boden
Alter der Rebstöcke 35-45 Jahre

ERNTE Selektive Lese von Hand, sorgfältige
Nachselektion am Sortierband

GÄRUNG Kontrollierte gekühlte Maischegärung
mit natürlicher Spontanhefe, Pressung
nach 14 Tagen, anschließend biologi-
scher Säureabbau, natürliche Klärung
durch mehrmaliges Umziehen des
Weines

AUSBAU Reifung 16 Monate im kleinen Faß

BESCHREIBUNG Mittleres Rubingranat, zarte Rand-
aufhellung. Feiner Duft nach Wald-
erdbeeren der sich auch am Gaumen
fortsetzt. Angenehme Röstaromen und
zarte Tannine.

Ein feiner und typischer Pinot Noir mit
sehr guter Länge und hohem Potential.

SPEISEEMPFEHLUNG Idealer Essensbegleiter zu Rind-,
Wild- und Lammgerichten

TRINKTEMPERATUR 16 - 18 °C