



SCHLOSS HALBTURN PINOT NOIR 2005

- SORTEN** Pinot Noir (PN)
- BESCHREIBUNG** Rubinrot, in der Nase feine Pinotaromen, Anklang von Wildkirsche und Cassis, dezente Kräuternoten, eleganter Körper, Frucht gepaart mit feiner Tanninstruktur; am Gaumen (noch) zurückhaltende Mineralität, die sich mit etwas mehr Luft weiter entwickelt; langer Abgang, gute Säurestruktur, Pinot-Süße
- SERVIERTEMPERATUR** 14 – 16°
- ERNTE** Selektive Ernte Mitte Oktober 2005 aus den Lagen Wittmannshof (Halbturm) und Jungenberg (Jois)
- VINIFIKATION** Nach 5-6 Tagen Kaltmazeration (bei 10° C) spontan vergoren bei max. 30° C; zwei mal täglich Pigeage mit den Beinen während der Nachmazeration; anschließend schonende Pressung und 12 monatiger Ausbau in zu 40% neuen französischen Barriques von ausschließlich burgundischen Fassbauern
- ABFÜLLUNG** Ende April 2007
- ALKOHOL** 13,0% Vol.
- RESTZUCKER** 0,7 g/l
- SÄURE** 4,7 g/l



BARON WALDBOTT-BASSENHEIM