

RÉSERVES & GROSSE LAGEN

*Die Trauben aus meinen besten Weinbergen werden von Hand sortiert, ohne Mostklärung spontan vergoren und ausnahmslos in 300 und 500 Litern fassenden Holzfässern ausgebaut. Nach einem langen Hefelager bis in den Sommer werden die Weine ohne Schönung vor dem Herbst gefüllt. Die Komplexität meiner liebsten Rebsorten steht hier im Fokus, gefasst vom feinen Ausdruck des Holzfasses. Weine mit Tiefgang, Eleganz und Struktur – Slow Wine.*

## Pinot Noir Réserve



Für die Cuvée haben wir besonders schwachwüchsige, kleinbeerige Pinot Noir-Trauben aus der Lage Nußdorfer Bischofskreuz und Trauben von burgundischen Klonen aus dem Heiligenberg in Maikammer, einem Hügel mit besonders dichtem und kalkreichen Untergrund, vereint.

Im Keller fand ein sehr traditioneller Ausbau statt, wie er auch von den besten Kollegen im Burgund gepflegt wird: Die Trauben wurden nur teilweise entrappt, eingemaischt und in kleinen Behältern vergoren. Die Remontage erfolgte mehrfach am Tag

von Hand. Den anschließenden Feinschliff bekommt der Wein durch den Ausbau in neuen und zur anderen Hälfte in gebrauchten 300 Liter-Barriques aus Vogesen- und Alliereiche.

Dieser Rotwein stellt seine deutsche Herkunft nicht zur Schau, er ist stilistisch eher dem burgundischen Stil zuzuordnen. Er lässt sich Zeit bevor er sich präsentiert, ist nicht massiv sondern elegant. Hier ergänzen sich komplexes Fruchtspiel und straffe Struktur zu ergibt sich ein facettenreicher, dichter Wein mit komplexem Nachhall.

*Anbaugebiet* Pfalz

*Rebsorte* 100% Spätburgunder

*Flaschengröße(n)* 75 cl

*Jahrgang* 2015

*Alkohol* 13,3% vol.

*Säure* 5,2 g/l

*Restzucker* 0,5 g/l