

Pinot noir classic 2025

classic · Qualitätswein

TROCKEN · ROT

TECHNISCHE WERTE

Alkohol	11,5 % vol
Restzucker	4,2 g/l (trocken)
Säure	5,1 g/l
KMW	18,5 °KMW
Brennwert	287 kJ / 69 kcal / 100 ml
Prüfnummer	N 17198/26

VERFÜGBAR IN

0,75 Liter	EAN 9120082712811
0,375 Liter	EAN 9120082712880
6er Karton	EAN 9120082712897



WEINBEREITUNG · LINIE CLASSIC

95 Prozent unserer Trauben kommen von Hand. Der Rebler zupft die Beeren ab, statt sie zu dreschen, eine Schlauchpumpe bringt die Maische ohne Quetschen in die Presse.

Statt den Most zu schwefeln, arbeiten wir mit Mosthefen. Die gesamte Maische läuft durch einen Rohrwärmetauscher auf unter 15 °C — kühl genug, um sie vier bis zwölf Stunden stehen zu lassen. Nach der Presse rühren wir den Most sechs Stunden lang immer wieder auf.

Geschönt wird mit reinem Kartoffelprotein: Unser Keller arbeitet zu hundert Prozent vegan. Wir flotieren nicht, sondern lassen alles im Kühlraum absetzen.

Vergoren wird mit einer einzigen neutralen Sektheife, die wir zu Erntebeginn ansetzen und dann von Tank zu Tank weitergeben. Sie ist neutral, damit man den Weingarten schmeckt und nicht sie.

Nach der Gärung bleibt der Wein zehn bis zwanzig Tage auf der Maische. Dann wird gepresst, zwei Tage sedimentiert — und direkt ins Fass.

Ausbau auf der Feinhefe und frühe Füllung — die Weine sollen jung trinkbar sein.

