

FISCHER

C h r i s t i a n

Sorte und Jahrgang:	Pinot Noir CLASSIC 2005
Alter der Reben:	9 Jahre
Riede:	Jüden
Ertrag:	42 hl
Bodenart:	Braunerde mit Muschelkalk
Bodenpflege:	Dauerbegrünung jede zweite Zeile
Erziehungsform:	Halbhohe Drahtrahmenerziehung
Lese:	Handlese
Gradation:	21 Klbg.
Gärung:	Maischegärung im Stahltank, Maischestandzeit 10 Tage
Malolaktik:	im großen Holz
Ausbau:	12 Monate 60 % großes Holz 40% gebrauchte Barriques
Alkohol:	13 Vol %
Säure:	5,1 g/l
Restzucker:	0,8 g/l
Trinktemperatur:	18 Grad
Glasempfehlung:	Riedel Burgunder
Gesamteindruck:	Rubinrot, feine Nase nach Waldbeeren, am Gaumen dicht und geschmeidig mit feiner Würze
Empfehlung:	Ideal für alle Fleischgerichte, auch zu Teigwaren mit kräftig-würzigen Soßen.