

Bezeichnung:	Die Diva
Sorte:	Pinot Noir (Blauer Burgunder)
Jahrgang:	2011
Riede:	Rosenberg
Bodentyp:	sandiger Löss
Alter der Rebstöcke:	9 Jahre
Ertrag:	0,8 kg / Stock
Ernte:	Anfang bis Mitte September 2011
Maischestandzeit:	22 Tage
Flaschenfüllung:	August 2013
Alkohol:	12,6 %vol.
Säure:	5,4 g/L
Restzucker:	1,2 g/L
Ausbau:	Die Maische wurde Fußgestampft um die feinen Tannine besser zur Geltung zu bringen. Lagerung in 500 L Eichenholzfässern und im großen Holzfaß.
Beschreibung:	Ziselierte vielschichtige Fruchtnase, die sich durch Dekantieren langsam zur vollen Größe entwickelt.
Speiseempfehlung:	Angeblich soll gegessen werden, was auf den Tisch kommt und beim Wein soll man nach eigenem Belieben wählen. Sollten die beiden Partner nicht zusammen passen, dann bitte, Speise und Wein getrennt voneinander genießen.
Gedanken der Winzerin zum Charakter des Weines:	Ich denke bei der Sorte Pinot Noir sofort an eine Diva. Eine Grazie mit Finesse und eigenwilligem, liebenswerten und selbstbewusstem Stil. Wie es auch Diven nachgesagt wird, zickt diese Sorte zuweilen am meisten herum. Jede Behandlung verübelt sie einem. Erst nach längerer Zeit als andere Sorten, erstrahlt sie dann erneut glanzvoll. Der (DIE) Pinot Noir versteht es einfach die Aufmerksamkeit der Winzerin auf sich zu ziehen. Schlicht und ergreifend gesagt, bewundere ich den Pinot Noir und sehe ihn als größte Herausforderung in der Weinwerdung an. Diese Grazie zu begleiten und sie dazu zu verführen, ihre ganzen Finessen und reizenden Aromen zu zeigen
Verschluss Sache:	Naturkork, sorgfältig manuell sortiert vom Korkproduzenten unseres Vertrauens aus Portugal. www.z-cork.pt