



BLANKEN HORN



Schliengener Ölackter Pinot Noir 2020 VDP.ERSTE LAGE®

trocken

Art.Nr. B50320

JAHRGANG

Hauptweinklese auch bei uns schon Ende August. Bis in den September hinein war die Witterung sehr heiß, dazu kam eine oft lange anhaltenden Trockenheit – beides hatte deutliche Mengenverlust bei der Rebernte zur Folge. Die gelesene Menge jedoch ergab sehr gesunde, ausgereifte Trauben, die im Rotweimbereich zudem perfekt ausgefärbt waren.

ANALYSEDATEN

Alkohol: 12.5% vol. | Restzucker: 0.6 g/l | Säure: 6,1 g/l

VINIFIKATION

Offene Maischegärung in Eichenholzcuvés von bis zu 4 Wochen. Teilweise mit bis zu 40% Ganztraubenanteil. Lagerung von 12-18 Monaten in französischen Barriquefässern.

WEINBERG

Schliengener Ölackter VDP.ERSTE LAGE

DEGUSTATION

Kirsche, Himbeere, Brombeere, Selleriesalz, Karotte, weiche Holznoten, dezent nussig, doch vor allem Kirschfrucht

TRINKTEMPERATUR

15-16°C

TRINKREIFE

2024-2034

SPEISEEMPFEHLUNG

Rehfilet mit Sauerkirschoße & Butternudeln, Pulled Pork Burger (mittelscharf) mit Pommes frites

Weingut Fritz Blankenhorn KG
Baster Str. 2, 79418, Schliengen

t: +49 (0)7635-82000, info@gutedel.de, www.weingut-blankenhorn.de