

## 2018 Pinot Noir - Ruppertsberger Hoheburg - Pfalz - Deutschland - - Scheuermann



Beispielbild

### Rebsorte

Pinot Noir

### Passt zu...

würzigem Käse, Lamm, Wild, Geflügel

### Beschreibung

Ein perfekter Bote seiner Gattung. Die Frucht erinnert an Schwarzkirsche und etwas Pflaume. Eleganter, balancierter Pinot mit sauberer, feinfuchtiger Stilistik. Schön eingebundenes Holz (mittel) Toastung, mit reifer, geschliffener Tannin-Spur. Dieser Rotwein besitzt eine tiefgründige Seele mit weichen Kanten.

Weingut:	Scheuermann
Lage:	Ruppertsberger Hoheburg
Keller:	Niederkirchen
Anbaugebiet:	Pfalz
Herkunftsland:	Deutschland
Bodenart:	Gelber Sandstein
Weinanbau:	Top-Lage mit bester Ausrichtung. Das Terroir ist erstklassig, von 30 Jahre alten Rebanlagen. Bis zum 14. Jahrhundert stand die mittelalterliche Hoheburg auf Ruppertsberger Terrain, wahrscheinlich auf den Grundmauern eines römischen Kastells. Selektive Handlese.
Weinausbau:	Traditionelle Maischegärung für circa 14 Tage. Der Pinot Noir wurde für 15 Monate in gebrauchten Barriques aus französischer Eiche ausgebaut und unfiltriert abgefüllt. Freie Weine. Optimale Weinbereitung!
Weingeschmack:	Trocken
Weinfarbe:	rot
Füllmenge:	0,75 l
Allergene:	<b>Enthält Sulfite</b>
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Trinktemperatur:	16-18 °C

### Analysewerte

Alkoholgehalt:	13,00% Vol.
Restsüße:	-
Säuregehalt:	-

### Infos über das Weingut

Gabriel und Simon Scheuermann bauen seit 2009 ihre eigenen Weine aus. Der Familienbetrieb bewirtschaftet circa 30 ha, im Jahr 2012 wurde das Weingut komplett auf die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise umgestellt. Hier gilt die Devise, der Boden ist im Weingut das wertvollste Kapital.

