



TRENZ

Wein & Kulinarisches



2014 Pinot Noir feinherb

Terroir:	sandiger Lehm kräftiger Boden durch Rheinschwemme hohe Tagesdurchschnittstemperaturen
Vinifikation:	Offene Maischegärung 100% Ausbau im Barrique 2.-6. Belegung Lagerung im Barrique für 12 Monate
Verkostungsnotiz:	Schwarzkirsche Johannisbeere Dattel Hibiskus
Herkunft:	Mittelheim Oestrich-Winkel
Rebsorte:	Spätburgunder alter Geisenheimer Klon mit kleinen dickschaligen Beeren selektive Lese
Kategorie:	Qualitätswein feinherb
Alkohol:	12,5 Vol. %
Restzucker:	9,3 g/l
Gesamtsäure:	6,3 g/l
Optimale Trinktemperatur:	16 °C - 18 °C
Flaschengröße:	750 ml
Bestellnummer:	1441

Weinjahr 2014 | Starkes Aroma trotz sehr früher Lese

Ein sehr warmer Jahresbeginn führte zu dem frühesten Austrieb der Reben seit Beginn der Aufzeichnungen im Jahr 1955. Der sehr frühen Blüte Ende Mai/Anfang Juni folgte eine kurze Hitzewelle sowie kaum Niederschläge bis Ende Juli. Im August gab es dafür mehr als doppelt so viel Niederschlag als im Durchschnitt. Der kühle August hielt die Trauben gesund und bremste die rasante Entwicklung im Weinberg ein wenig ab. Aufgrund des noch immer großen Reifevorsprungs von fast zwei Wochen begann die Lese bereits Mitte September und damit auch deutlich früher als gewohnt.

Dieser Vegetationsverlauf erforderte im vergangenen Jahr erneut eine sehr akribische Arbeit im Weinberg. Um hervorragende Mostqualitäten zu erzeugen, war es zum Beispiel unerlässlich, durch Entblättern in der Traubenzone für eine gute Belüftung zu sorgen und damit einwandfreies Lesegut zu ernten. Wir können mit Stolz behaupten, diese Aufgaben sehr gut gemeistert zu haben.

Unsere Überzeugung | Tradition & Engagement

Als hier in Johannisberg im Jahr 1775 die Spätlese entdeckt wurde, war unsere Familie schon seit 105 Jahren mit Leib und Seele Winzer. Für uns kein Grund, sich auf der Tradition auszuruhen. Durch sorgsame Pflege der Weinberge und stark zurück geschnittene Reben erhöhen sich Extrakt und Mostgewicht. Eine späte und selektive Lese per Hand sowie die behutsame Pressung der Trauben optimieren die Qualität des Traubensaftes. Moderne Kellertechnik und langsame Kaltvergärung führen dann zu frischen, fruchtigen und gehaltvollen Spitzenweinen. Unsere 13 Hektar Weinberge bestehen aus 83% Riesling, 12% Pinot Noir, 3% Weißburgunder und 2% weitere Sorten.