



WEINGUT MARTIN
SCHWARZ



Pinot Noir GG 2023
VDP.Großes Gewächs

Expertise

Rebsorte	100% Pinot Noir
Lage	Radebeul Friedstein, VDP.Große Lage
Ausbau	12 Monate Holzfass (2 x 500l, davon ein neues Fass; spontane Maischegärung inkl. Teilmenge Rappen) abwirzen nach 3,5 Wochen natürlicher BSA infiltriert abgefüllt
Säure	5,6 g/l
Restzucker	0,3 g/l
Sensorik	Unser 2023er Pinot Noir wurde mit 40 % Rappenanteil bei der Vergärung und einer intensiven Maischestandzeit von 23 Tagen vinifiziert, was dem Wein außergewöhnliche Struktur und Komplexität verleiht. Die anschließende Reife erfolgte über 12 Monate in zwei 500-Liter-Fässern, davon eines neuen und eines bereits genutzten Holzfass. Diese Kombination bringt feine Würze und Tiefe, ohne die präzise Herkunft zu überdecken. In der Nase zeigt der Wein ein elegantes Bouquet aus dunklen Beeren, Kirsche, feinen würzigen Noten und einem Hauch von rauchigem Granit. Am Gaumen überzeugt der Pinot Noir mit kraftvoller, feingliedriger Struktur, lebendiger Säure und samtigen Tanninen. Die mineralische Spannung des Friedstein-Bodens sorgt für einen langen, facettenreichen Abgang.
Trinkempfehlung	12 - 14°C
Bewertungen	Parker: 92 Punkte Falstaff: 95 Punkte Suckling: 94 Punkte



VDP Weingut Martin Schwarz
Dresdner Straße 71
01662 Meißen
Tel.: +49 163 5107408
Email: kontakt@schwarz-wein.de
Web: www.schwarz-wein.de