



2018 Pinot Noir „Friedstein“ QbA trocken

Jahrgang	2018
Rebsorte	100 % Pinot Noir
Lesezeitpunkt	Anfang September
Ausbau	Maischegärung 3 Wochen mit 30 % Rappen ausschließlich neues Holz (Stockinger) 18 Monate im Barrique natürlicher BSA
Alkohol	13,5 %
Säure	5,5 g/l
Restzucker	0,0 g/l
Sensorik	Intensiver und animierender Duft nach roten Beeren. Am Gaumen ist er recht füllig, verliert aber dabei niemals die Balance zwischen Süße und Säure. Die Gerbstoffstruktur, trägt den Wein förmlich und gibt ihm damit, das Gerüst für eine lange Flaschenlagerung.
Zitat Vinum 2021	Der Pinot Noir Friedstein ist die Krönung der Kollektion und mit seiner Feinheit, Würze und Balance der bestbewert- ete Rotwein Sachsens. Chapeau!
	91 Punkte VINUM Weinguide
Trinkempfehlung	12-14°C
Speisenempfehlung	Steinpilzrisotto mit Parmesan