



## Pinot Noir SF (N)

Holger Koch

Ein besonderer Pinot Noir von Holger Koch aus Bickensohl in Baden. Im süffig weichen, reifen Jahr 2022 aus Burgunderklonen (777 etc.) gekeltert, die besonders lockerbeerige Trauben bilden mit kleinen Beeren, die dickere Schalen als üblich besitzen. Holger Koch experimentiert gerne und wir machen mit.

Hier eine Pinot-Variante ohne zugesetzten Schwefel. Damit das ohne Oxidation funktioniert, hat ihn Holger Koch fast ausschließlich aus dem Preßmost seiner zwei besten Pinots im Keller komponiert. Sie vergoren mit 40% ganzen, also nicht entrappten Trauben, mit Stiel und Stängel. Diesen Wein konservieren also die Gerbstoffe aus dem beim Preßvorgang der Maische dieser beiden Weine ablaufenden Most. Sein freier Schwefel liegt unter 10 mg/L, er darf damit als »schwefelfrei« verkauft werden. Das Ergebnis ist ein im Mund sehr offen und räumlich weit wirkender Pinot Noir, dessen Gerbstoffkonsistenz ungewöhnlich fleischig ausfällt. Bitte unbedingt 1-2 h vor Genuss dekantieren, damit Sie hier den »externen« Gerbstoffen aus dem Preßmost hinterher fühlen können, die ganz anders, weil kerniger und zupackender, wirken, als Gerbstoffe, die nur aus den Beerenschalen »ausgelutscht« werden. Unfiltriert gefüllt mit ein wenig Kohlensäure, damit der Wein nicht mit Sauerstoff in Berührung kommt.

Alkohol: 13 Vol %

Trinkbar ab: sofort - 2030

Restzucker: 0,6 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch (nicht zertifiziert.)

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Löß

Besonderes: Unfiltriert | ungeschönt | aus Pressmost | schwefelfrei

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,55

0,75l

DBR22129



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)