



Pinot Noir »Kapellenmosesbuck«

Charlotte und David Beck

Der »große« Pinot von Charlotte und David Beck. Ungewohnt für Baden. Im Kapellenmosesbuck wurzeln die Reben auf vulkanischem Tephrit-Gestein mit eingeschlossenen Kalkadern. Karger, leicht saurer Boden, der nur geringe Erträge liefert. Im Zusammenspiel mit dem heißen Jahr 2018 führt das zu ungewohnter Opulenz in weichem Körper und dunkler Farbe. Im Duft ätherisch dunkelwürzig und komplex. Man denkt sofort an Burgund der Oberklasse. Tiefgründig in der Würze, Piment, Zimt, trockene Sommerkräuter, ein Hauch von Rumtopf. Zugänglich saftig die Textur, die sich noch nicht ganz vollständig präsentiert und so potentes Entwicklungs-Potential proklamiert. Pinot Noir, der strahlt vor Persönlichkeit. Da stört keine Faß-Schminke, kein vordergründiges Winemaking für gewollten Stil, hier agiert souveräne Eigenart.

Großer, in seiner Ausstrahlung beruhigend wirkender Pinot Noir, zart und potent zugleich, dicht im Mund wie Woll-Flanell zwischen den Fingern. Die Gerbstoffe feinkörnig und zupackend präsent, weil im heißen Jahrgang zu 90% mit Stiel und Stängel »wholebunch« vergoren und mazeriert. Das sorgt für besonders ätherische Duftigkeit und verleiht dem Wein durch die »externen« Gerbstoffe der Stiele ein besonders präsent, charakteristisch frisch wirkendes Gerbstoffgerüst, das keines der typisch deutschen Pinot-Klischees erfüllt, sondern mutig den eigenen Weg wagt. Anspruchsvoll, eigenwillig, fordernd. Stilistisch eher auf der körperreich samtigen, fruchtstarken als der morbid spröden, säuerlichen Seite angesiedelt. Am 1. September 2018 mit 90° Oechsle gelesen, mit natürlichen 12 % Alkohol ideal trinkfreundlich, ohne Eingriffe im Keller, lange Reifung in gebrauchten Barriques, unfiltriert mit nur 10 mg/l freiem Schwefel abgefüllt. Souveränes Niveau aus wegweisend handwerklichem Anbau. Referenz für die Zukunft deutschen Pinot Noirs.

Alkohol: 12 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2028 +

Restzucker: 0,6 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Vulkanisch verwittert

Besonderes: Unfiltriert | önologisch
unbehandelt | nur wenige hundert

Flaschen

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,47

0,75l

DBR18200



www.weinhalle.de