



## Pinot Noir »Eichert«

Charlotte und David Beck

Spätburgunder von schwarz verwittertem Vulkangestein mit hohem Tonanteil. Pinot Noir aus Baden, frei von Eingriffen im Keller, dafür authentisch gewachsen im Weinberg. Nur ein badischer Klon, von Charlotte und David Beck in aufwendiger Handarbeit aber Rebe für Rebe das Weinjahr hindurch gehegt und gepflegt. Für niedrige Erträge, autonome Reben in natürlicher Balance, lebendigen Boden. Enorm tiefgründig, undeutsch dynamisch, trocken und straff im Zug, mutig ungeschminkt, unfiltriert und mit nur 11 mg/l freier SO<sub>2</sub> auch nur minimal geschwefelt.

Dicht und kompakt im Geschmacksgefühl; mundfüllend samtig und fruchterfüllt, aber auch enorm komplex und vielschichtig würzig; rote und blaue Früchte, reife Pflaume; Piment, Nelke und Lorbeer; wohltuende Fülle ohne Hitze; der heiße Jahrgang zeigt sich in nobler Opulenz ohne Wucht, wirkt breit und warm, ohne heiß zu sein; eine spannend kühle, aromatisch dunkel getönte Ader durchzieht den Wein, der gerade mal 12 % Alkohol besitzt. Sein niedriger pH von 3,44 verleiht ihm enormen Zug am Gaumen. Knochentrocken (0,1 g/l) klingt er in sinnlichem Schmelz am Gaumen aus. Eindrucksvoll, wie niedrige Erträge und schonender Anbau mit offensichtlich bester Nährstoffversorgung der Trauben das genetisch eher schwache Ausgangsmaterial der Reben vollständig vergessen machen. Großem Burgund sehr viel näher als dem Klischee deutschen Pinot-Ideals. Souveräne, für sich stehende Qualität profunder Persönlichkeit, die eindrucksvoll beweist, wie sehr die Art der Bewirtschaftung diese sensible und zickige Rebsorte zu beeinflussen vermag. Eine Referenz für Baden.

Alkohol: 12 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2028 +  
Restzucker: 0,1 g/l  
Bewirtschaftung: Biologisch  
Ausbau: Barrique (gebraucht)  
Boden: Vulkanisch verwittert  
Besonderes: Unfiltriert | önologisch  
unbehandelt  
Dekantieren: Ja  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Naturkork  
ManVuin®: 1  
Schwefel: 1  
Schönung: Keine  
Vegan: Ja  
pH-Wert: 3,44

0,75l  
DBR18201



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