



O L I V E R Z E T E R

MAGNUM

PINOT NOIR RÉSERVE

Zwei verschiedene Lagen sind ausschlaggebend für die Qualität und den Charakter des Pinot Noir Réserve. Zwei Anlagen mit alten Reben auf kalkigem Lehm und steinigem Schieferletten in der Gemarkung Münzberg in Godramstein und den Trauben von burgundischen Klonen aus dem Im Sonnenschein in Siebeldingen. Die Trauben werden bei optimaler Reife von Hand gelesen und nur teilweise entrappelt, dann eingemaischt und in kleinen Holzcuves (Gärständern) vergoren. Die Remontage erfolgt maximal zweimal pro Tag von Hand bis nach circa 12 Tagen abgepresst wird. Den anschließenden Feinschliff erhält der Wein durch den Ausbau für 14 Monate in 500 Liter Tonneaux und 228 Liter Pièce Fässern aus den Wältern der Pfalz, der Vogesen und dem Allier. Ein Neuholzanteil von maximal 25 Prozent unterstützt das perfekte Gleichgewicht zwischen frischer Frucht und subtiler Holzwürze. Die Füllung findet ohne Schönung und Filtration statt und der Wein erfährt anschließend eine mindestens 12-monatige Flaschenreife, bis er schließlich auf den Markt gelangt. Die Kombination von komplexem Fruchtspiel mit straffer Struktur charakterisieren den facettenreichen, dichten Wein mit seinem vielschichtigen Nachhall.



REBSORTEN

Pinot Noir

FLASCHENGROSSE IN LITER

1,5

AUSBAU

Tonneaux, Pièce

JAHRGANG

2022

ALKOHOLGEHALT

13,0 % vol

SÄURE

5,3 g/l

RESTZUCKER

0,2 g/l

AWARDS

93 Falstaff, 91 Vinous, 91 Vinum