

FORTUNA
 PINOT NOIR HERRENBERG



REBEN	
Herkunft	Wettingen - AOC Aargau
Lage	Herrenberg
Sorte	Pinot Noir
Parzelle	Nr. 1680, 1750, 1641, 1677, 1678, 1669, 4317, 1706, 1725, 1746, 1747, 1748, 2756 (420 - 525 m.ü.M.)
Winzer	Brigitte Aeschbacher, Franziska Bopp, Christian Capaul, Thomas Egloff, Vroni Egloff, Cornelia & Stephan Kim, Matthäus Meier, Stefan Meier, Hugo & Maria Moser, Daniel Schoch, Franziska Schüpbach, Marianne Schweigler, Meinrad Steimer, Peter Steimer, Christian & Marianne Zimmermann
Klima	kontinental
Alter der Rebstöcke	10 - 40 Jahre
Pflanzdichte	5'000 Rebstöcke / ha
Ertrag	800 g/m ²
Anbaumethode	Integrierte Produktion
KELLER	
Ausbau	Im Stahltank während 6 Monaten
WEIN	
Degustation	Optisch ein Pinot-typisches mittleres Rubin. So muss ein Pinot Noir schmecken. Unverfälscht, ehrlich nach Himbeeren und Erdbeeren mit erfrischender Würze. Die Aromatik entwickelt sich rasch im Glas. Am Gaumen dann ein weicher Auftakt mit knackigen, harmonischen Gerbstoffen. Würziges, mineralisches und langanhaltendes Finale.
Trinkreife	Mittleres Reifepotential von 3 - 5 Jahre nach der Ernte
Kulinarik	Schmorgerichte, Pasta mit kräftiger Bolognese
Serviertemperatur	16° - 18°C
Alkohol	13%
Auszeichnungen	Silber Mondial des Pinots 2022 88 Pkt falstaff 2022