seit 2011 ng.

NR. 355

ng.3 LAGENWEIN

Nauerth-Gnägy
Schweigen-Rechtenbach
Pfalz

2019 EISENBART SPÄTBURGUNDER ROTWEIN TROCKEN



Vegan / unfiltriert

Falstaff 92+ Punkte
Vinum 90 Punkte

Im Eisenbart fühlen sich unsere kleinbeerigen Pinot-Klone wohl.
Kompaktes Bukett mit Kirsche, Johannisbeere, rauchigen Noten und frischer Roter Bete. Am Gaumen mit stabiler Struktur und beeindruckender Dichte, der füllige Körper bietet alle Ingredienzien, die ein guter Pinot Noir benötigt. Hat Charakter und Charme.

LESE	selektive Handlese.
BODEN	Sandiger Lehm mit Buntsandsteinschichten und Kalkadern durchzogen.
LAGE	Schweigener Sonnenberg / Gewann EISENBART
ERTRAG	38 hl / Hektar
VINIFIKATION	Traditionelle Maischegärung. Ab beginnender Gärung sanftes Unterstoßen der Beerenhäute. Nach der Mazerationszeit und dem schonenden Trennen von den festen Bestandteilen erfolgt ein mind. 20 monatiger Ausbau im kleinen Holzfass. Unfiltriert.
GENUSS	Roastbeef mit Kräuterkruste. Boeuf bourguignon.
LAGERFÄHIGKEIT	12 Jahre
TRINKTEMPERATUR	17 °C
ANALYSE	A 13,5 %vol · S 5,5 g/l · RZ 0,5 g/l

100 ml enthalten durchschnittlich:

BRENNWERT	79,0 kJ (19 kcal)
KOHLENHYDRATE	1,12 g
DAVON ZUCKER	0,05 g

Weingut Nauerth-Gnägy GbR · D-76889 Schweigen-Rechtenbach · Alte Weinstraße 1
Telefon 06342-9238222 · info@nauerth-gnaegy.de · www.nauerth-gnaegy.de

DE-ÖKO-005
Deutsche Landwirtschaft
Bioland