

Bezeichnung:	Die Diva
Sorte:	Pinot Noir (Blauer Burgunder)
Jahrgang:	2009 und 2010
Riede:	Birnzipf, Rosenberg
Bodentyp:	sandiger Löss
Alter der Rebstöcke:	12 Jahre und 7 Jahre
Ertrag:	0,7kg / Stock
Ernte:	16. September 2009 und 7. Oktober 2010
Maischestandzeit:	3 Wochen
Flaschenfüllung:	Mai 2011
Alkohol:	12,5 %vol.
Säure:	4,7 g/L
Restzucker:	0,9 g/L
Ausbau:	Die Maische wurde Fußgestampft um die feinen Tannine besser zur Geltung zu bringen. Der Pinot Noir 2009 lagerte für 18 Monate in Holzfässern und der Teil aus 2010 reifte für 6 Monate im Doppelbarrique.
Beschreibung:	Ziselierte vielschichtige Fruchtnase, die sich durch Dekantieren langsam zur vollen Größe entwickelt.
Speiseempfehlung:	Angeblich soll gegessen werden, was auf den Tisch kommt und beim Wein soll man nach eigenem Belieben wählen. Sollten die beiden Partner nicht zusammen passen, dann bitte, Speise und Wein getrennt voneinander genießen.
Gedanken der Winzerin zum Charakter des Weines:	Ich denke bei der Sorte Pinot Noir sofort an eine Diva. Eine Grazie mit Finesse und eigenwilligem, liebenswerten und selbstbewusstem Stil. Wie es auch Diven nachgesagt wird, zickt diese Sorte zuweilen am meisten herum. Jede Behandlung verübelt sie einem. Erst nach längerer Zeit als andere Sorten, erstrahlt sie dann erneut glanzvoll. Der (DIE) Pinot Noir versteht es einfach die Aufmerksamkeit der Winzerin auf sich zu ziehen. Schlicht und ergreifend gesagt, bewundere ich den Pinot Noir und sehe ihn als größte Herausforderung in der Weinwerdung an. Diese Grazie zu begleiten und sie dazu zu verführen, ihre ganzen Finessen und reizenden Aromen zu zeigen
Verschluss Sache:	DIAM – Kork: bestehend aus Korkmehl das durch ein patentiertes Verfahren garantiert KORKGESCHMACK FREI ist. Weitere Vorteile dieses Verschlusses: die Flasche ist weiterhin mit einem Naturprodukt verschlossen, gewohnter Ritus beim Öffnen der Flasche mit einem Korkenzieher, homogenes Korkmaterial ohne Qualitätsschwankungen mit guter Elastizität und Dichtheit.