



Pinot noir de Mur

Der Pinot noir de Mur stammt von einem Weinberg mit lehmigerem Boden. Dies erhöht die Komplexität und Reichhaltigkeit des Weins, der sich durch den einjährigen Ausbau verfeinern kann. Der Jahrgang 2021 erhielt 93 Punkte in Robert Parkers renommiertem Wine Advocate.

Appellation	Vully AOC	Inhalt	75 cl oder 150 cl
Rebsorte	Pinot Noir (Blauburgunder)	Genussreife	5 bis 10 Jahre
Alkohol	14.2 % vol.	Trinktemperatur	15 bis 17° C
Anbau	Biodynamisch, Demeter-zertifiziert	Foodpairing	Kalbsbraten oder Boeuf Bourguignon

Terroir

Unsere Weinberge unterhalb des Dorfes Mur liegen auf einer Linse, die lehmhaltiger ist als der durchschnittliche Boden des Vully. Diese Eigenschaft verleiht den Trauben und später dem Wein eine größere Tiefe.

Weinbereitung

Vinifiziert als Lagenwein, bringt dieses Terroir langsam reifende Trauben hervor, die bis zu den letzten Tagen der Weinlese am Rebstock bleiben. Die Maischegärung erfolgt in kegelförmigen Fäsern, mit ganzen Beeren und einem Anteil an ganzen Trauben, der je nach Jahrgang variiert. Der Ausbau im Holz erfolgt in Barrique steigenden Alters, um die Frucht des Weins zu öffnen, ohne aromatisch viel gebraucht zu werden. Die Flaschenabfüllung ohne Filtration belässt ihm ein leichtes Depot.

