

Pinot Noir



De kleur is iets donkerder, met tevens donker fruit zoals kersen en wilde bramen. In de mond is de wijn ietwat rustiek in de uitdrukking met stevig zuur van frambozen, kersen, paprika en een ietwat strakke karakter. Elegant sappig met een stoer pepertje, iets ijzer en een bittertje in de afdrank.

Rating: Not Rated Yet

Price

15,75 €

[Ask a question about this product](#)

Manufacturer [Gerd Stepp](#)

Description

Gerd Stepp is een duizendpoot: (internationaal) wijnmaker, adviseur, veelgevraagd jurylid, en bezitter van een wijndomein in de Pfalz. Na een zeer kleurrijke internationale carrière, die hem oa van Nieuw-Zeeland, via Zimbabwe, naar het VK voerde, maakt hij nu prachtige wijnen op zijn geboortegrond. Hoewel hij een echte wereldburger is, zijn de wijnen zeer regionaal gedefinieerd en authentiek, variërend van goede instap tot cru's met duidelijke terroir expressie.

Hij groeide op in Bad Dürkheim, Pfalz, waar hij als kind al veel tijd doorbracht in de wijngaarden van zijn ouders. Later hielp hij uiteraard ook mee snoeien, oogst, het wijngaard beheer en... tractor rijden (dat laatste vond hij stiekem het allerleukst). Hij heeft altijd geweten de wijnmakers traditie voort te willen zetten, al ging er een heuse odyssee aan vooraf voordat hij weer terugkeerde in de Pfalz.

Met het oog op de toekomst wil Gerd er voor zorgen dat de grond zijn natuurlijke vruchtbaarheid behoudt en zodoende kwaliteit blijft bieden voor komende generaties. Organische landbouw en het stimuleren van biodiversiteit gaan dan ook een steeds grotere rol spelen in zijn werkwijze.

De druiventrossen voor deze Pinot Noir worden eerst voor de meerderheid ingekort. De vinificatie van de wijn vindt plaats volgens Bourgondische tradities, waarbij van start wordt gegaan met een koude maceratie op 8 a 10 graden gedurende 7 tot 8 dagen. De wijn wordt gegist en gerijpt op grote eiken vaten, waarbij alleen gebruik wordt gemaakt van natuurlijke gisten en het sap met regelmaat wordt

Duitsland: Pinot Noir

overgepompt. Aromatische, kruidige en zuivere Duitse Spätburgunder met subtiel eiken en zoete specerijen.

De kleur is iets donkerder, met tevens donker fruit zoals kersen en wilde bramen. In de mond is de wijn ietwat rustiek in de uitdrukking met stevig zuur van frambozen, kersen, paprika en een ietwat strakke karakter. Elegant sappig met een stoer pepertje, iets ijzer en een bittertje in de afdronk.

Reviews

There are yet no reviews for this product.