

# SCHUPEN

## Spätburgunder GG

VDP.GROSSE LAGE

REBSORTE / VARIETY	<i>Spätburgunder / Pinot Noir</i>				
JAHRGANG / VINTAGE	<i>2018</i>				
BODEN / SOIL	<i>Gipskeuper / gypsum soil</i>				
ANBAU / VITICULTURE	<i>Windgeschützte Südlage; Rebhut besteht nicht aus einem einheitlichen Klon, sondern aus einer Selektion unterschiedlicher Rebstöcke; Ertragsreduktion durch halbieren der Trauben und Grünlese, mehrfach selektive Handlese /wind protected southern vineyard; vines are a selection of different clones; sustainable viticulture, yield reduction by cutting the grapes and green harvest, selective grape picking from only the mellowest grapes</i>				
AUSBAU / VINIFICATION	<i>Selektion der Trauben durch Traubensortierband; schonende Traubenverarbeitung, kräftige und lange Maischegärung in der klassischen Holzküfe, Spontangärung, natürlicher, biologischer Säureabbau, Ausbau in neuen und gebrauchten kleinen Eichenholzfässern für ca. 12 Monate, anschließende Reifung im großen Holzfass für 10 Monate / gentle grape processing, selection of every single berry, long mash fermentation in traditional wood chests, spontaneous fermentation and maturing in small oak barrels for 12 months, aging in a big barrel for another 10 months</i>				
TRINKREIFE / MATURITY	<i>ab 2021 / from 2021</i>				
RESTZUCKER / SUGAR	<i>1,8g/l</i>	SÄURE / ACID	<i>4,8 g/l</i>	ALK. / ALC.	<i>13,5 % vol</i>
TRINKTEMP. / DRINK TEMP.	<i>16 – 18 °C</i>				
DEGUSTATION / TASTE	<i>A rich, fleshy pinot noir, but there's plenty of earthy character and polished tannins supporting the generous structure. Lively finish that pulls you back for more. Drink or hold.</i>  <i>93 Points , James Suckling. Tasted by Stuart Pigott</i>				
SPEISEN / FOOD	<i>Irishes Salzweidelamm, Schwarzwurzel, Bärlauchrisotto / irish lamb, black salsify, wild garlic risotto</i>				