

MARC vom STEIL

PINOT NOIR

solveigs
PINOT NOIR | RHEINGAU



die **herkunft**

Direkt nach der Gärung auf den Schalen wird die Maische der **solveigs** Pinot Noirs nur leicht gepresst. Bei der Erzeugung eines hochwertigen Rotweines verbleibt dabei noch etwas Fruchtfleisch in den Schalen, denn auf ein druckvolles Auspressen wird verzichtet. Diese Trester werden sofort in Gärbehälter eingefüllt und nahezu luftdicht verschlossen. Die Gärung geht noch etwas weiter voran, und die Aromen des Beerenfleisches und der roten Beerenschalen werden gelöst. Da es sich ausschließlich um handselektiertes Lesegut für Pinot mit höchstem Anspruch handelt, gehen dabei auch nur reine und feine Aromen über. Die Trauben müssen ca. 100°Oe aufweisen, um zu **MARC vom STEIL** veredelt zu werden.

die **destillation**

Die Trester werden direkt nach der Weinlese und der sich anschließenden Gärung frisch destilliert, um das beste Herzstück zu erhalten. Die Frische der Trester und die umgehende Verarbeitung ergeben einen Marc - auch Trester oder Grappa genannt -, der den klaren Fingerabdruck der erstklassigen Pinot-Noir-Trauben trägt. Das Destillat läuft mit ca. 70% vol. aus der Destille.

die **traube**

Pinot Noir, 100%.

die **reifung**

Nach der Destillation reift **MARC vom STEIL** in hierfür bewusst gewählten neutralen Edelstahlbehältern - das Behältnis, um den unverfälschten Charakter der Trauben zu bewahren.

Während der Reife wird der Alkoholgehalt schrittweise mit mineralarmem Wasser auf Trinkstärke zurückgesetzt. Am Ende erreicht der Marc eine Stärke von 43 %vol. Alkohol und wird nach langem Reifelager unfiltriert gefüllt. Dadurch bleiben alle wertvollen Aromen erhalten. Erkennbar ist der Verzicht auf Filtration daran, dass der Marc bei Kälte leicht trüb und bei Zimmertemperatur wieder klar wird.

MARC vom STEIL enthält keinen Zuckerzusatz.

Die aktuelle Abfüllung ist das hochprozentige Herzstück aus den Pinot-Noir-Trestern des Jahrganges 2007.



der **geschmack**

MARC vom STEIL ist ein hochfeiner, aromatischer Tresterbrand, der die elegant-fragile Burgunderfrucht eindeutig erkennen lässt. Ein **solveigs**-Konzentrat!

das **reifepotenzial**

unbegrenzt

die **technischen daten**

Flasche: zylindrisch, weiß

Flascheninhalt: 350 ml

Verschluss: Griff-Naturkorken | Zinnkapsel

Verpackung: einzeln, in schwarzer Rundhülse