

STEIL

PINOT NOIR

solveigs

PINOT NOIR | RHEINGAU



der **wein**

Für **STEIL** wählen wir in jedem Jahr besondere Parzellen aus. Ein 'Charakterkopf', der den Einfluss des Mikroklimas eines jeden Weinbergs aufzeigt. Seine Geschmacks-komponenten können von Parzelle zu Parzelle variieren - trotz gleicher Schieferart.

der **name**

STEIL ist der historische Name sämtlicher Weinbergs-lagen um Assmannshausen auf dem roten Schiefer und kennzeichnet gleichzeitig die Beschaffenheit unserer Weinberge zu, die eine Neigung bis zu 70° haben können.

der **weinberg**

Alle Weinberge werden nach einem eigenen kompromisslosen Naturkonzept bewirtschaftet. Nach mehr-jähriger Umstellungsphase ist **solveigs** seit 2013 als ökologischer Weinerzeuger zertifiziert.

STEIL wächst in Steillagen rund um Assmannshausen im Rheingau auf rotem Phyllit-Schiefer. Die klassischen Assmannshäuser Burgunderklone prägen den **STEIL**.

Die Reben sind zwischen 15 und 48 Jahre alt.

die **traube**

Pinot Noir, 100%.

der **ertrag**

ist, bedingt durch die Natur und den gewünschten Stil des Weines, auf ca. 30 bis 35 hl/ha begrenzt.

die **weinbereitung**

Die Weinbereitung unterliegt dem Prinzip der Minimalvinifizierung unter Einsatz von Biologie und Physik und ohne Zusatz von Hefen, Weinsäure, Schönungs-mitteln, Enzymen, etc.. Die einzige - da unverzichtbare - Zugabe ist Sulfit. **STEIL** ist unfiltriert.

Der Schlüssel zu unverfälschtem Geschmack, Harmonie, Stabilität und großem Reifepotenzial ist das „kontrollierte Nichtstun“. Der Wein reift für mindestens zwei Jahre im Fass und verlässt den Gewölbekeller erst nach weiterem Flaschenlager.

STEIL gärt mit der eigenen Hefe vollständig durch. Die anschließende zweite Gärung harmonisiert die Säure auf einen Wert von 5,0 g/l - gemessen als Weinsäure. Der Alkohol entsteht natürlich aus dem Traubenzucker und liegt gewöhnlich bei 13,5%vol. (ca. 103° Oechsle).

der **geschmack**

STEIL ist ein ausdrucksstarker Pinot Noir von kräftig-eleganter Art. Ein Individuum - je nach Jahrgang und Einzelparzelle mit mehr oder weniger intensiven rauchig-erdigen Aromen des roten Schiefers oder auch mal mehr Beerenfrucht.

das **reifepotenzial**

15 bis 20 Jahre



die **technischen daten**

Flasche: Burgunder | antik

Flascheninhalt: 750 ml | 1500 ml

Verschluss: Naturkork | Zinnkapsel

Verpackungseinheit (750 ml): 6 Flaschen