

PINOT BLANC

TROCKEN



Vor einigen Jahren konnte ich im Leiwener Klostergarten einen Weinberg erwerben, dessen Terroir sich vorzüglich für den Anbau des Pinot blanc eignet. Der Weinberg weist eine leichte Steigung nach Südwest auf, der Boden besteht aus tiefgründigem Grauschiefer. Dieser Boden ist in der Lage, auch in Trockenperioden ausreichend Wasser zu speichern. Gleichzeitig sorgt der Schiefer für eine gute Wärmeaufnahme und regelt die Feuchtigkeit.

Nach der späten Ernte gärt und reift der Pinot in unseren typischen Eichenholzfässern, dem Fuder. Dabei benutzen wir unsere jüngsten Holzfässer für den Ausbau des Weines. Die Fässer geben dem Pinot eine Brise von neuem Holz mit auf den Weg. Die sehr langsame Gärung erfolgt über einem Zeitraum von 3 Monaten, die Lagerung erfolgt „sur lie“ bis kurz vor der Füllung.

Der Pinot blanc zeigt die typische Leichtigkeit und Eleganz der Moselweine. Das Bouquet wird von der Mineralität des Schieferbodens und den Birnen- und Quittenaromen des Pinot geprägt. Frucht und Eleganz des Weines betören, Kraft und Fülle stehen dezent im Hintergrund.

