



KOLOSS 2011

solveigs / Geisenheim

Artikel Nr.	01372
Land	Deutschland
Herkunft	Koloss wächst in einer kleinen steilen Einzelparzelle des Lorcher Bodenthal-Steinbergs in reiner Südwest-Lage zwischen Assmannshausen und Lorch. In der Mitte des sonnenverwöhnten Weinbergs gelegen, sind seine TMinimalvinifizierung ohne Zusatz von Hefen, Weinsäure, rauben schon früh ein Genuss für Wildschwein, Vogel und Wanderer...
Rebsorte	Frühburgunder (100 %)
Qualitätsbezeich.	Q.b.A
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	14-16°C
Ausbau	Minimalvinifizierung ohne Zusatz von Hilfsmitteln, die einzige Zugabe ist Sulfid. Koloss ist unfiltriert. Zwei Jahre Reife im Fass unter zweimaligem Einsatz von neuem Holz. Der Wein verlässt den Keller erst nach ausreichendem Flaschenlager.
Boden	Roter Phyllit-Schiefer
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Koloss entwickelt während des langen Reifelagers im Fass eine feinsinnige Harmonie zwischen der Fülle und den ultimativen Aromen eines samtig-würzigen Pinots. Ein vornehmer Koloss, der die Sinne überrascht.
Über den Winzer	In seinem Rheingauer Weingut Solveigs produziert Weinmacher Jens Heinemeyer ausschließlich Weine vom Pinot Noir. Gewachsen in historischen Rotweinslagen im ehemaligen „Assmannshäuser Steil“ auf rotem Phyllit-Schiefer. Alle Weine sind aus eigenen Weinbergen, die bis zu 70° Neigung haben können. Bewirtschaftung und Weinausbau erfolgen unter eigener Kontrolle. Beides nur unter Einsatz von Biologie und Physik. Holzfassausbau, langsame Reifung, Sedimentation, eine Füllung ohne Filtration und der Verzicht auf jeglichen Einsatz geschmacksbeeinflussender Zusätze wie Hefen, Enzyme oder Weinsäure charakterisieren die minimalistische Vinifikation. Gleichmaßen Grundsatz wie Spezialität des Weingutes ist die Erzeugung gereifter Pinot Noirs mit langjährigem Reifepotenzial.