



Pinot Noir Liedwein 2016

Jürgen von der Mark



Artikel Nr.	30000
Land	Deutschland
Herkunft	Baden, Tuniberg
Rebsorte	Pinot Noir (100 %)
Qualitätsbezeich.	Qualitätswein
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	18 - 20°C
Ausbau	Ausschliesslich perfekte Trauben, Handlese, offene Maischegärung von bis zu 28 Tagen mit teilweise ganzen Trauben, schonende Pressung, 12-18 Monate auf der Hefe gelagert in neuen Barriques, unfiltrierte Füllung
Boden	von Löß bedeckte Kalksteinscholle im Oberrheingraben.
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Jürgen von der Mark ist bekannt dafür, dass er seinen besten Spätburgundern nach einem Lied benennt. Dieser Pinot Noir hat eine verführerische Nase mit Aromen von Johannisbeere, Kirschen, Heidelbeeren und Veilchen. Am Gaumen fleischig, saftig, feine Frucht, zarte Würze, enorme Finesse und langer Nachhall.
Empfehlung	Pilzgerichte und Wildgerichte
Über den Winzer	Jürgen von der Mark hat seit 2003 am Tuniberg bei Freiburg eine alte Spätburgunder-Anlage mit 35-jährigen Reben gepachtet. Diese wurde 2004 um eine zweite Altanlage erweitert, heute hat Jürgen von der Mark, übrigens Deutschlands erster Master-of-Wine, 1 Hektar Reben. Klein, aber fein, lautet die Devise: Fasziniert von burgundischen Vorbildern strebt Jürgen von der Mark Weine mit Balance und Finesse an. Sein Hauptaugenmerk liegt auf optimaler Weinbergarbeit. Die Vinifikation erfolgt unter der Maxime minimaler Intervention. Nach dem Barriqueausbau wird der Wein ungeschönt und unfiltriert abgefüllt.