SANDER

ÖKOLOGISCHE WEINE

2023

Réserve

PINOT NOIR
TROCKEN

Kurze Kaltmazeration, danach zügige Spontangärung. Anschließend malolaktische Gärung im Holzfass. 18 Monate im Barriquefass, danach weitere 18 Monate auf der Flasche gereift.

BESONDERHEIT	Fester, konzentrierter Pinot Noir mit saftigen Tanninen.
SENSORIK	Gedecktes Granatrot mit Aufhellungen zum Rand hin und ziegelroten Reflexen. Warme und charmante Aromen in der Nase, von getrockneten Feigen, Dörrpflaume, Pflaumenmus und orientalischen Gewürzen, beflügelt von einer duftigen Himbeernote, Veilchen und Holundermark. Mit dem nötigen Sauerstoffkontakt treten Aromen von Trüffel, Holzrauch, Kamin und Leder hinzu. Auf der Zunge bietet sich uns ein Wechselspiel von dichter Frucht, anregender Säure und einer feinen Fruchtsüße, die Gerbstoffstruktur wirkt feinkörnig und abgeschliffen. Ein Wein, der den Verkoster angenehm herausfordert.
EMPFEHLUNG	Tarte mit Steinpilzen, Mangold und Trüffel, Gänseleberterrine im Trockenobst-Mantel mit Brioche, Ente unter der Gewürzkruste mit Brombeersauce und Polenta, Hasenrücken gebraten, Himbeeressigjus, pochierter Apfel mit rotem Johannisbeergelee, Wildschweinbraten mit Pflaumen-Sternanissauce und Schupfnudeln.
ALKOHOLGEHALT	13,5 % vol
SÄURE	5,5 g/l
RESTSÜSSE	0,5 g/l
GESCHMACK	trocken
TRAUBEN	Spätburgunder
TRINKTEMPERATUR	19 °C
BODEN	Südosthang im Direktzug mit mittlerer Steigung, mit jeder Menge gelbem Löss
QUALITÄT	QBA
GÜTESIEGEL	BIO



SANDER - ökologische Weine
In den Weingärten 11
67582 Mettenheim

Telefon: +49 (0) 6242 1583
Fax: +49 (0) 6242 6589
info@sanderweine.de
www.sanderweine.de

Naturland
Mitglied im Verband
Naturland e.V.
Nr. 67001 W

DE-ÖKO-022
Deutschland
Landwirtschaft



ÜBERZEUGUNG IST SEIT DREI GENERATIONEN UNSER ANTRIEB FÜR NATURGEMÄSSEN WEINBAU.

Als Deutschlands ältester, nach ökologischen Richtlinien arbeitender Weinbaubetrieb, können wir guten Gewissens sagen: Wir hinterlassen unseren Kindern wirklich blühende Landschaften. Eine solide Basis, ein echtes Geschenk und eine Verpflichtung. Unsere Reben stehen auf den fruchtbaren Lößböden rund um Mettenheim. Wir erhalten die biologische Aktivität unserer Böden mithilfe der Natur: Das Geheimnis liegt dabei im richtigen Einsatz von Mist, Kompost, Stroh und Gründüngungspflanzen. Mit diesen organischen Materialien steigern wir den Humusgehalt des Bodens. Das Ergebnis ist ein „garer" Boden mit stabilen Krümelstrukturen. So erhalten unsere Weine eine tiefere Prägung durch ihr Terroir. Unsere Spitzenlagen wurden nie flurbereinigt - Hecken, Böschungen, Mauern und Begrünungspflanzen bieten vielen nützlichen Tieren eine ideale Lebenswelt.

SANDER - ökologische Weine
In den Weingärten 11
67582 Mettenheim

Telefon: +49 (0) 6242 1583
Fax: +49 (0) 6242 6589
info@sanderweine.de
www.sanderweine.de

Naturland
Mitglied im Verband
Naturland e.V.
Nr. 67001 W

DE-ÖKO-022
Deutschland
Landwirtschaft