

PRESENT

PINOT NOIR

solveigs
PINOT NOIR | RHEINGAU

der **wein**

PRESENT ist der Ertrag einer besonderen Einzelparzelle. Ein kraftvoller, anfangs sehr verschlossener Burgunder, dessen wahre Ausdrucksstärke sich erst mit der Zeit nach langem Reifelager in Holz und Flasche entfaltet. Ein Wein, der nur in sehr guten Jahren entsteht und auch dann nur limitiert erhältlich ist.

der **name**

PRESENT steht als Synonym für den ‚Presenteberg‘, der originären Bezeichnung der Einzelparzelle.

der **weinberg**

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

PRESENT wächst in der Einzelparzelle ‚Presenteberg‘, einer reinen Südwest-Lage zwischen Assmannshausen und Lorch mit einer Neigung von 70°. Die zentrale Lage der Parzelle in der Mitte des Weinberges beschert den Trauben lange Sonnenzeiten, während der rote Phyllit-Schiefer für eine optimale Wasserspeicherung sorgt. Alter der Reben: 25 Jahre +

die **traube**

Pinot Noir, 100%.

der **ertrag**

ist, bedingt durch die Natur und den gewünschten Stil des Weines, auf ca. 25 hl/ha begrenzt.

die **weinbereitung**

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

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

PRESENT 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**

PRESENT entwickelt nach ausgedehntem Reifelager eine hochkonzentrierte Burgunderaromatik klassischer Art. Subtile Tanninstruktur.

das **reifepotenzial**

Genug.



die **technischen daten**

Flasche: Burgunder | antik

Flascheninhalt: 750 ml | 1500 ml

Verschluss: Naturkork | Zinnkapsel

Verpackungseinheit (750 ml): 6 Flaschen