



SANDER

ÖKOLOGISCHE WEINE

Pinot Noir Reserve



Herstellung Nach einer kurzen Kaltmazeration fand eine zügige Spontangärung statt. Anschließende malolaktische Gärung im Holzfass. 18 Monate reifte der Wein im Barriquefass und weitere 18 Monate in der Flasche.

USP Fester, konzentrierter Pinot Noir mit saftigen Tanninen.

Alc. 13,5% **Restzucker** 0,5g/l **Säure** 5,5g/l

SANDER

In den Weingärten 11 • 67582 Mettenheim • T 06242-15 83
info@sanderweine.de • www.sanderweine.de





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 erhält der Wein eine tiefere Prägung durch sein Terroir. Unsere besten Weinberge wurden nie flurbereinigt – Hecken, Böschungen, Mauern und Begrünungspflanzen bieten vielen nützlichen Tieren eine ideale Lebenswelt.

SANDER

In den Weingärten 11 • 67582 Mettenheim • T 06242-15 83
info@sanderweine.de • www.sanderweine.de

