

# KOLOSS

PINOT NOIR PRÉCOCE

# solveigs

PINOT NOIR | RHEINGAU



## der **wein**

**KOLOSS** ist der frühreife Burgunder unter den Pinots. Die Trauben sind schon früh sehr konzentriert und süß. Längstmögliche Reife am Rebstock bis zum Beginn der Trocknung zur Rosine. Ein Wein, der nur in sehr guten Jahren entsteht, dann aber um die 125° Oechsle zählt.

## der **name**

... erklärt sich unmittelbar nach dem ersten Probieren ...

## der **weinberg**

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

**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 Trauben schon früh ein Genuss für Wildschwein, Vogel und Wanderer ... Boden: Roter Phyllit-Schiefer. Alter der Reben: ca. 19 Jahre.

## die **traube**

Pinot Noir Précoce (Frühburgunder), 100%.

## die **technischen daten**

Flasche: Burgunder | antik

Flascheninhalt: 750 ml

Verschluss: Naturkork | Zinnkapsel

Verpackungseinheit (750 ml): 6 Flaschen

## der **ertrag**

ist, bedingt durch die Natur und den gewünschten Stil des Weines, auf ca. 20 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 Sulfite. **KOLOSS** ist unfiltriert.

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

**KOLOSS** 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 15,0-16,0%vol. (ca. 115-125° Oechsle).



## der **geschmack**

**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.

## das **reifepotenzial**

10 Jahre