



# GLISSADE 2020

Varietal: Pinot Noir 100 %  
Soil: sand  
slate



## CELLAR

Fermentation: spontaneous  
Malolactic Fermentation: yes  
Sulfur Added: no  
Filter: unfiltered  
Maturing: 100 % | barrique | 7 month(s)

## DATA

Wine Type: Still wine | red  
Alcohol: 12.5 %  
Drinking Temperature: 12 °C  
Aging Potential: 2023 years

## WINE DESCRIPTION

Glissade Gleitender Schritt im Ballett. Ein feinsehniger Pinot Noir, puristisch und ausdrucksstark.

## WINERY

KMH Weine Naturwein vom Mittelrhein

