



VILLA WOLF  
Ernst Loosen

# Pinot Noir Rose



**CÉPAGE :** 100% Pinot Noir

**VITICULTURE :** Le Villa Wolf Pinot Noir Rosé est issu de vignes cultivées expressément dans le but de produire un vrai rosé (pas de saignée ni de coloration au vin rouge). Seuls des raisins parfaitement mûrs et sains sont sélectionnés. Lors de la récolte, le fruit subit une brève macération (quatre à six heures) pour extraire une belle couleur rose des raisins de Pinot Noir. Le vin est délicat et rafraîchissant, avec des saveurs de fruits délicieusement vives et une finale nette et énergique.

**VINIFICATION :** Après six années consécutives chaudes et très sèches, le millésime 2021 a été un changement bienvenu. L'année a été plutôt fraîche et humide, ce qui a présenté des défis uniques au Palatinat. Ces conditions météorologiques ont augmenté le potentiel de maladies et ont rendu difficile la maturation uniforme du pinot noir et des cépages blancs à maturation précoce. Nous craignons également que l'excès de pluie au printemps n'ait un impact négatif sur la floraison en juin, mais cela s'est déroulé sans problème grâce au travail approfondi de gestion de la canopée que nous avons effectué en amont. Le soleil est enfin apparu au moment où il comptait vraiment - en septembre et octobre - et nous avons pu récolter des raisins parfaitement mûrs et sains. Nos vins du millésime 2021 dégagent un merveilleux équilibre entre des arômes de fruits mûrs, une excellente acidité et une élégante minéralité. Ils offrent déjà un grand plaisir à boire dès maintenant, mais bénéficieront aussi grandement d'une garde.

Brève macération pour extraire la couleur. Fermentation en acier inoxydable. Pas de malolactique. Légère filtration avant mise en bouteille. Pas d'amende.

**MÉTHODES DE PRODUCTION :** végétarienne et végétalienne

**DÉGUSTATION :** Un Rosé parfaitement équilibré et gourmand qui déploie la délicatesse fruitée du Pinot Noir sur une fine trame minérale.

**ABV:** 12.0%

**GRAPE VARIETY:** 100% Pinot Noir

**VITICULTURE:** The Villa Wolf Pinot Noir Rosé is made with fruit from vineyards that are farmed expressly for the purpose of producing a true rosé (no saignée or colouring with red wine). Only perfectly ripe, healthy grapes are selected. Upon harvest the fruit is given a brief maceration (four to six hours) to extract a lovely pink colour from the Pinot Noir grapes. The wine is delicate and refreshing, with deliciously bright fruit flavours and a clean, zippy finish.

**VINIFICATION:** After six consecutive hot and very dry years, the 2021 vintage was a welcome change. The year was rather cool and moist which presented unique challenges in the Pfalz. These weather conditions increased disease potential and made it hard for Pinot Noir and early ripening white wine varieties to ripen evenly. We also worried that the excess rain in the spring would negatively impact the flowering in June, but it took place with no issues thanks to the extensive canopy management work we had done in advance. The sun finally appeared when it really mattered—in September and October—and we were able to harvest perfectly ripe and healthy grapes. Our 2021 vintage wines exude a wonderful balance of ripe fruit aromas, excellent acidity, and elegant minerality. They already offer great enjoyment to drink now, but will also benefit greatly from cellaring.

Brief maceration to extract colour. Fermentation in stainless steel. No malolactic. Light filtration before bottling. No fining.

**PRODUCTION METHODS:**  
Vegetarian & Vegan

**DÉGUSTATION:** A perfectly balanced, food-friendly Rosé that displays the fruity delicacy of Pinot Noir on a fine mineral frame.

**ABV:** 12.0%