



### ANBAUORT

Beste Lagen in Salgesch

### TERROIR

Karge kalk- und magnesiumhaltige Böden.

### REBSORTE

Der Ertrag dieses Pinot Noir wird auf 800 Gramm pro Quadratmeter reduziert. Der Mindestzuckergehalt der Ernte liegt bei 96° Öchsle.

### WEINBEREITUNG

Die Weine müssen in Salgesch sorgfältig gekeltert und abgefüllt werden. Auf den Ausbau im Barriquefass wurde verzichtet, so dass die Sortenreinheit des Salgescher Pinot Noirs im Vordergrund stehen. Der Wein wird frühestens im Mai abgefüllt.

### DEGUSTATIONSBEFUND

Unser Wein zeigt die elegante Frucht des Pinot Noirs. An der Nase rote Kirschen. Im Gaumen lang anhaltende, ausgeprägte Tannine.

### LAGERFÄHIGKEIT

Nach Güte des Jahrgangs zwischen drei bis sechs Jahren.

### GASTRONOMIE

Wild, Lamm- und Kalbfleisch. Geflügel und Hartkäse.

Unsere Empfehlung:

*Kräutermarinierte Kaninchenfilets mit Tomaten-Maispolenta.*

### TRINKTEMPERATUR

Vor Verkostung dekantieren, empfohlene Trinktemperatur 16 bis 18° Celsius.