



ANBAUORT

Beste Lagen von Salgesch.

TERROIR

Karge, sehr kalk- und magnesiumhaltige Böden.

REBSORTE

Pinot Noir.

WEINBEREITUNG

Soutirage anstelle einer Filtration, eine natürliche Klärung durch mehrmaliges Umziehen. Verzicht auf strapazierende Kelterungstechniken - eine Vinifikation wie zu Grossvaters Zeiten. Es kann sich auf dem Flaschenboden ein natürliches Depot bilden.

DEGUSTATIONSBEFUND

Schönes, intensives, wenn auch leicht mattes Rubinrot. Würzige Nase, wobei die Aromen von vollreifen Kirschen und Cassis hervorstechen. Die Gäraromen sind noch sehr präsent. Schöner, fruchtiger Auftakt im Mund mit feinen Tanninen, die sich im Gaumen sehr angenehm entwickeln. Sehr harmonisch und ausgewogen. Die Frucht des Pinot Noir kommt voll zum Tragen.

LAGERFÄHIGKEIT

Liebhaber von jüngeren Weinen werden viel Freude haben, diesen Wein nach einem bis zwei Jahren zu verköstigen. Liebhabern älterer Weine wird eine Lagerung von drei bis fünf Jahren empfohlen.

GASTRONOMIE

Geflügel, Kalb-, Schwein- und Rindfleisch, Wild und Käse.
Unsere Empfehlung:
Besonders gut begleitet er Trockenfleisch vom Hirsch auf frischem Roggenbrot.

TRINKTEMPERATUR

Vor Verköstigung dekantieren. Empfohlene Trinktemperatur 16° Celsius.