



ANBAUORT

Salgesch, gemäss den Vorschriften der Integrierten Produktion.

TERROIR

Karger, sehr kalk- und magnesiumhaltige Böden.

REBSORTE

Pinot Noir aus den besten Lagen von Salgesch. Um optimale Ergebnisse zu erzielen, wird der Ernteertrag auf 800 Gramm pro Quadratmeter reduziert. Das Traubengut muss mindestens 96° Öchsle aufweisen.

WEINBEREITUNG

Mit grösster Sorgfalt und menschlichem Wissen wird der Pinot Noir Réserve de Salquenen vinifiziert. Die Gärung basiert auf einer optimalen Temperaturkontrolle im Edelstahltank. Seine Reife erreicht unser Pinot Noir Réserve während einer ausgedehnten Flaschenlagerung in unserem Weinkeller.

DEGUSTATIONSBEFUND

Sortentypischer Pinot Noir mit roten Kirschen an der Nase. Im Gaumen langanhaltende Aromen mit einem verführerischen Abgang.

LAGERFÄHIGKEIT

Je nach Güte des Jahrgangs zwischen drei bis sechs Jahren.

GASTRONOMIE

Wild, Lamm- und Kalbfleisch. Geflügel und Hartkäse.

Unsere Empfehlung:

Eine vorzügliche Begleitung zu in Weinbrand flambierten Kalbsnieren.

TRINKTEMPERATUR

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