

SCHWEIZER WEINMANUFAKTUR PINOT NOIR VIEILLES VIGNES 2021 ZÜRICH AOC 13.5° 75CL



75cl

Marke

Schweizer Weinmanufaktur

Herkunft Land

Schweiz

Herkunft Region

Zürich

Jahrgang

2021

Alkoholgehalt

13,5 %

Weinfarbe

Rot

Rebsorte

Pinot Noir

Passt zu Charcuterie , Geflügel , Gemüse , Grill BBQ , Hartkäse , Lamm,Wild,Rind

Herstellungsprozess

An der Top-Lage im nach Süden ausgerichteten Lattenberg in Stäfa gedeihen unsere über 50 Jahre alten Blauburgunder-Reben, deren perfekte phenolische Reife durch starke Reduktion erreicht wird. Nach einer Kaltstandzeit wird der Saft in die Gärung geschickt und anschließend in neue Burgunder-Barriques umgezogen. Die dunkelrote Farbe mit blau-violetten Reflexen sowie das reiche Bouquet dunkler Beeren, Gewürze und feiner Röstaromen verkörpern einen großartigen Pinot Noir. Er ist dicht, komplex, vielschichtig und dennoch sehr elegant, dank der animierenden Säure und den schön eingebundenen Gerbstoffen. Ein Pinot Noir nach klassischem Burgunder-Vorbild.

Trinktemperatur

14 °C - 18 °C

Trinkreife bis

2037

Allergene

Enthält Sulfite , Hefe

49.00

(inkl. MwSt.)