

SIMON MAYE PINOT NOIR VIEILLES VIGNES 2022 VALAIS AOC 13° 75CL



75cl

Marke

Simon Maye

Alkoholgehalt

13 %

Weinfarbe

Rot

Rebsorte

Pinot Noir

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

Herstellungsprozess

Die Weinlese erfolgte manuell mit einer kleinen Ernte und einem Ertrag von 35 hl/h bei einem Reifegrad von 97° Oe. Ein Teil der gesamten Ernte wurde entrappt und anschliessend eine Mazeration und alkoholische Gärung über 21 Tage durchgeführt. Der Wein reifte für insgesamt 20 Monate, davon 12 Monate in 300-Liter-Fässern und weitere 8 Monate in Betontanks. Die Abfüllung erfolgte Ende Juli ohne Filtration.

Trinktemperatur

14 °C - 16 °C

Trinkreife bis

2040

Allergene

Enthält Sulfite , Hefe

37.00

(inkl. MwSt.)