



Element5 Rot

Robe
Rouge

Cépage
100% pinot noir

Provenance
AOC Schaffhouse (Appellation d'origine contrôlée)
Produit labellisé du Parc naturel régional de Schaffhouse

Mode de culture
Prestations écologiques requises (PER), récolte manuelle,
limitation sévère du rendement

Élevage
Vendange tardive, fermentation à température contrôlée, avec
FML (contrôle d'acidité biologique), élevage sur lies,
vieillessement en barrique durant 24-26 mois, puis filtration,
remplissage après 32-34 mois d'élevage, maturation en bouteille
avant la vente

Assemblage
Issu d'une idée et de quatre pinots noirs, «Element5 rot» est un
vin conçu avec les caves Rötiberg à Wilchingen, Lindenhof à
Osterfingen et Weinstamm à Thayngen

Conseils de dégustation
Viande séchée, grillades, bœuf, veau, gibier, etc.

Température idéale
17° à 19° C

Délai de garde
Jusqu'à 10 ans

Teneur en alcool
13,5 vol. %

Bouteilles disponibles
75 cl

Bouchage
Liège

Caractère
Rouge rubis profond d'une sombreur complexe. Nez ludique de
cerise, assorti de notes de tabac, d'arômes grillés et légèrement
épicés. Après chaque minute d'aération dans le verre, développe
pleinement la puissance des fruits mûrs. Au palais, grande
complexité et richesse aromatique, tanins élégants et fins. Corsé
avec une finale noble et séduisante, bien définie.