



**aagne**  
weingut

## Pinot Noir Barrique

**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, macération avant et après fermentation, cuvage approfondi à température contrôlée, avec FML (contrôle d'acidité biologique), vieillissement en barrique du 1<sup>er</sup> au 3<sup>e</sup> soutirage durant 12-14 mois, puis filtration, remplissage après 20-22 mois d'élevage

**Conseils de dégustation**  
Viande séchée, bœuf, veau, agneau, gibier, viandes grillées, etc.

**Température idéale**  
17° à 19° C

**Délai de garde**  
Jusqu'à 8 ans

**Teneur en alcool**  
13,5 vol. %

**Bouteilles disponibles**  
75 cl

**Bouchage**  
Liège

**Caractère**  
Rubis foncé. Notes de fruits rouges avec touches de prune et cerise noire. Des arômes de torréfaction et de chocolat noir accompagnent les fruits. La bouche est bien structurée avec des tanins élégants. Belle acidité. Charpenté avec une finale persistante et douce.