

aagne,
weingut

Pinot Noir Spätlese

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, cuvage, macération approfondie à température contrôlée, avec FML (contrôle d'acidité biologique), élevage discret en barrique ancienne durant 3-6 mois, puis filtration, remplissage après 8-10 mois d'élevage

Conseils de dégustation
Assiette de fromages ou de charcuterie, cuisine suisse, plats de pâtes ou de viande, etc.

Température idéale
16° à 18° C

Délai de garde
Jusqu'à 5 ans

Teneur en alcool
13 vol. %

Bouteilles disponibles
75 cl / 150 cl / 300 cl

Bouchage
Liège

Caractère
Rubis foncé à sombre. Nez avec arômes mûrs et complexes de baies noires et de fruits secs, note épicée, avec une touche de torrification. Ample attaque au palais, avec un beau fondant. Complexité riche, densité persistante et délicate structure tannique.

