



## Pinot Noir Barrique

### Farbe

Rotwein

### Rebsorte

100 % Pinot Noir / Blauburgunder

### Herkunft

AOC Schaffhausen (Kontrollierte Ursprungsbezeichnung)  
Labelprodukt aus dem Regionalen Naturpark Schaffhausen

### Produktion

Mit ökologischem Leistungsnachweis (ÖLN), Handlese

### Ausbau

Starke Ertragsregulierung, späte Lese, Maischestandzeit vor und nach der Gärung, temperaturkontrollierte, intensive Maischegärung, mit BSA (biologischer Säureabbau), Ausbau in Barrique von 1. – 3. Füllung für 12-14 Mt, anschließende Filtration, Füllung nach 20-22 Mt. Ausbau.

### Serviervorschlag

luftgetrocknetes Fleisch, Rindfleisch, Kalbfleisch, Lamm, Wild  
Fleischgrilladen, etc

### Serviertemperatur

17 bis 19 ° C

### Konsumationszeit

bis 8 Jahre

### Alkoholgehalt

13.5 vol. %

### Füllmenge

75 cl

### Verschluss

Zapfen

### Charakter

Sattes Rubin. Reife Beerenfrucht mit Aromen von Pflaumen und schwarzen Kirschen. Röstamomen sowie dunkle Schokolade begleiten die Fruchtaromatik. Der Gaumen ist gut strukturiert mit feinkörnigen Tanninen, einer feinen Säure, gehaltvoll mit anhaltendem, weichen Abgang.