

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.

Serviovorschlag

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.

