

aagne
weingut

Pinot Noir Classic

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

Mittlere Ertragsregulierung, temperaturkontrollierte Gärung, mit BSA (biologischer Säureabbau), Lagerung in Edelstahltanks anschliessende Filtration, Füllung nach 8-10. Mt. Ausbau

Serviervorschlag

Kalte Käse – und Fleischplatten, helles Fleisch, Alltagsküche, etc.

Serviertemperatur

16 bis 18 ° C

Konsumationszeit

bis 4 Jahre

Alkoholgehalt

12.5 vol. %

Füllmenge

50 cl / 75 cl

Verschluss

Zapfen / Drehverschluss

Charakter

Leuchtendes Rubin. Aromen von Himbeere, reife Erdbeeren bis zu Johannisbeeren. Mittlere Fülle im Gaumen mit feiner Gerbstoffstruktur und aromatischem Abgang.

aagne

Pinot Noir Classic