



**aagne**  
weingut

## **Pinot Noir Spätlese**

### **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, temperaturkontrollierte, intensive Maischegärung, mit BSA (biologischer Säureabbau), dezenter Ausbau in gebrauchten Barrique 3-6 Mt, anschliessende Filtration, Füllung nach 8-10 Mt. Ausbau.

### **Serviervorschlag**

Käse- und Fleischplatten, Schweizer Küche, Fleisch und Nudelgerichte, etc.

### **Serviertemperatur**

16 bis 18 ° C

### **Konsumationszeit**

bis 5 Jahre

### **Alkoholgehalt**

13 vol. %

### **Füllmenge**

75 cl / 150 cl / 300 cl

### **Verschluss**

Zapfen

### **Charakter**

Kräftiges bis dichtes Rubinrot. Reife und vielschichtige Aromen von schwarzen Beeren und Dörrobst, leichte Würze, mit einem Hauch von Röstaromatik. Kräftiger Auftakt im Gaumen mit schönem Schmelz, gehaltvoll und komplex mit anhaltender Dichte und feiner Tanninstruktur.