



Pinot Noir "Non filtré"; A.M.

Typ	Wein
Produzent	Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG
Qualitätsstufe	AOC
Ausschanktemperatur	16°C
Trinkreife	3 - 5 Jahre
Traubensorten	0 Pinot Noir
Grösse	75cl.
Gebinde	12
Artikelnummer	503

Bemerkungen

Mehrmalige Soutirage (4-5 Mal) anstelle einer Filtration, eine natürliche Klärung durch mehrmaliges Umziehen. Verzicht auf strapazierende Kelterungstechniken - eine Vinifikation wie zu Grossvaters Zeiten. Es kann sich auf dem Flaschenboden ein natürliches Depot bilden.

Passt zu

"Geflügel, Kalb-, Schwein- und Rindfleisch, Wild und Käse; Empfehlung: Besonders gut begleitet er Trockenfleisch vom Hirsch auf frischem Roggenbrot."

Degustationsnotizen

Schönes, intensives, wenn auch leicht mattes Rubinrot. Würzige Nase, wobei die Aromen von vollreifen Kirschen und Cassis hervorstechen. Die Gäraromen sind noch sehr präsent. Schöner, fruchtiger Auftakt im Mund mit feinen Tanninen, die sich im Gaumen sehr angenehm entwickeln. Sehr harmonisch und ausgewogen. Die Frucht des Pinot Noir kommt voll zum Tragen.