



Kloster Sion Réserve AOC Aargau

Weingut zum Sternen
Schweiz, Aargau

Vinifikation

Die gehaltvollsten Pinot noir Trauben werden in Kistchen gelesen und abgekühlt. Schonend, in 15 hl-Gärständen, wird die Maische nach einer Kaltstandzeit von Hand gestossen. Der Wein reift schliesslich 18 Monate in nobler Allier-Eiche (Barrique zu 225 Liter).

Charakter

In seiner Jugend treten die vom Fass herrührenden Aromen - Röst-, Rauch- oder Toastaromen sowie Vanille und Caramel - in Erscheinung. Im Laufe der Flaschenreife verschmilzt der Holzcharakter mehr und mehr mit der Frucht des Weines und es entstehen äusserst tiefgründige Verbindungen. Gleichzeitig schleift sich die früher markante Struktur ab, Gerbstoff und Säure werden mürbe und lassen den gereiften "Réserve" geschmeidig über die Zunge fließen.

Technische Details

Traubensorten:	100% Pinot Noir / Blauburgunder
Trinkreife:	2022 - 2032
Alkohol:	13 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite

Bewertungen

2020	Falstaff	93/100
2018	Falstaff	93/100