



Pinot Noir Spätlese AOC Schaffhausen

Aagne Hallau
Schweiz, Schaffhausen

Vinifikation

Spätlese, Ausbau für 3 - 6 Monate in gebrauchten Barriques

Charakter

Kräftiges Rubinrot; offen duftend nach reifen schwarzen Beeren, Dörrobst und Vanillecrème, dazu feine Holzwürze und dezente Röstaromen; schöner Schmelz am Gaumen, gehaltvoll und mit anhaltender Dichte, feine Tanninstruktur; süsslicher Anklang gibt dem Wein Schwung und verlängert den Eindruck bis in den recht langen Abgang

Konsumhinweis

Pasta, Fleisch, Geflügel wie Poulet und Perlhuhn, Rind-Tatar, Trockenfleisch, würziger Berg-Käse

Technische Details

Traubensorten:	100% Pinot Noir / Blauburgunder
Trinkreife:	2023 - 2028
Alkohol:	13 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite

Bewertungen

2019	Falstaff	90/100
2017	Int. Weinprämierung Zürich	89.4/100
	GOLD	
2017	Schweiz. Weinzeitung	17/20

