



Pinot Noir Barrique AOC Zürich

Weidmann
Schweiz, Zürich

Vinifikation

Ausbau für 20 Monate in französischen Barriques

Charakter

Dunkles Rot; im Bouquet dezente, eingebundene Ausbauaromen, üppiger Fruchtduft aus dunklen Beeren und Konfitüre, eine Spur Lakritze und feine florale Nuancen; am Gaumen füllig mit weichen Gerbstoffen, burgundische Eleganz und Feinheit, satte, kühle Frucht wie dunkle Sauerkirschen, Schokolade, ein Hauch Vanille und Gewürze; sortentypische Aromatik und weiche Tannine bis in den langen Abgang, klingt harmonisch nach

Dieser Wein wird vegan produziert.

Konsumhinweis

Rotes Fleisch, Rind, Wild, Kaninchen, Entrecôte, Schmor-Braten, Hack-Braten, Eintopf

Technische Details

Traubensorten:	100% Pinot Noir / Blauburgunder
Trinkreife:	2024 - 2030
Alkohol:	13.6 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite

