



Ruprecht Pinot Noir AOC Zürich

HerterWein, Stephan Herter
Schweiz, Zürich

Vinifikation

Nach der Handlese in kleine Kisten werden die Trauben teilweise entrappt und in Holzständen eingemaischt. Die Maische wird spontan mit rebbergeigenen Hefen vergoren und kommen nach der Presse direkt in 80% neue Barriques. Nach ca. 20 Monaten im Holz wird der Pinot unfiltriert in die Flasche gezogen.

Charakter

Dichte purpurrote Farbe; in der Nase Aromen von schwarzen Kirschen, Walderdbeeren und feine Röstnoten mit vielen Gewürzen; am Gaumen präsentiert er sich mit Fülle, toller Fruchtsüsse, Tiefgang und Opulenz und zeigt aber auch Pinot-Finesse bei schöner Säurebalance; langanhaltend im Finale

Terroir

Buntsandschein und Kalk und der Oberboden ist geprägt von tonigem Lehm.

Technische Details

Traubensorten:	100% Pinot Noir / Blauburgunder
Trinkreife:	2024 - 2032
Alkohol:	13.5 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite

