VINOVERSUM

Seit 1994



Pinot Noir 2020

Produzent Casal das Aires Land/Gebiet Portugal/Tejo

Appellation Vinho Regional Tejo

Produkt Rotweine

Traubensorte(n) Pinot Noir (100%)

Anbau Traditionell

Ausbau 18 Monate in gebrauchten

500-Liter-Tonneaux

ausgebaut

Alkoholvolumen 12.5% Restzucker 0.6 g/l

Allergenhinweise Enthält Sulfite

Vegan Ja

Trinktemperatur 16 bis 18 Grad
Optimaler Genuss jetzt bis 2032
Inhalt/Gebinde 75 cl / 6er Kt
Produzierte Menge 784 Flaschen

Preis CHF 29.50

Aus den südlichen Regionen Portugals kommen in aller Regel Powerweine mit viel Konzentration und Alkohol. Bei diesem Pinot Noir hat sich die talentierte Winzerin Joana Pinhão einem anderen Stil verschrieben: Sie kreierte einen äusserst filigranen, frischen, fast schwebenden Rotwein, der mit einem moderaten Alkoholgehalt glänzt. Obwohl er lediglich 12 Prozent Alkohol aufweist, fehlt ihm gar nichts. Die Trauben kommen von einer jungen Einzellage, wurden handverlesen, spontanvergoren, nur teilentrappt und im gebrauchten 500-Liter-Holzfass während 18 Monaten ausgebaut. Trotz seiner Leichtigkeit zeigt er viele Facetten. Anklänge von reifen Kirschen und dunklen Beeren, würzige Noten und eine seidige Textur. Leicht gekühlt ist dieser Pinot Noir der passende Begleiter von Kalbsbraten mit kräftigem Jus oder Kaninchen mit Balsamico-Linsen. Limitierte Produktion: 784 Flaschen und 50 Magnum.