

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Hamilton Russell Pinot Noir - AB CA. SEPTEMBER 2020 - 2018

Artikelnummer:	7139
Jahrgang:	2018
Produzent:	Hamilton Russell
Region:	Hemel en Aarde
Alkoholgehalt:	13.5 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2019 - 2029
Traubensorten:	Pinot Noir 100%

Platter's	4.5 Sterne
Vinous - Neal Martin	90 Punkte
Robert Parker	90 Punkte
Tim Atkin	93 Punkte
Tim Atkin	95 Punkte
Wine Spectator	90 Punkte
WINEMAG SA	90 Punkte
Vinous - Neal Martin	91 Punkte
Greg Sherwood MW	93 Punkte
Greg Sherwood MW	95 Punkte

~~CHF 62.00~~

CHF 56.00

inkl. MwSt CHF 4.20

Vinifikation

Die Fermentation und die malolaktische Gärung von diesem Pinot Noir erfolgte zu 100% in Holzfässern. Anschliessend reifte der Wein für 10 Monaten in französischen 228 Liter Eichenfässer. Sie stammen zu 67% von Francois Freres und zu 33% von Mercurey. Das Holz wurde mittel bis mittellang getoastet. Der Ausbau erfolgte zu 37% in neuen Fässern, 35% in der zweiten Belegung und 28% in der dritten Füllung.

Charakter

Der magere, steinige, lehmreiche Boden, das kühle maritime Mesoklima, natürlich winzige Erträge von deutlich unter 35 hl/ha und unsere Philosophie, drückt die gewissen Dichte, Tanninlinie und erhöhte Länge aus. Der Pinot Noir ist nicht offensichtlich fruchtig, weich und "süß" und zeigt im Allgemeinen Hinweise auf diesen verführerischen, würzigen "Urcharakter" zusammen mit einem dunklen, würzigen, komplexen primären Fruchtbouquet.

Trinkempfehlung

Passt ideal zu kräftigen Fleischspeisen wie Wild, Lamm oder Rind.