

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Haute Cabrière Pinot Noir Magnum - GEREIFT - HAMMER DEAL - 2004

Artikelnummer:	9289
Jahrgang:	2004
Produzent:	Haute Cabrière - Pierre Jourdan
Region:	Franschhoek
Alkoholgehalt:	13.5 %
Abfüllung:	150 cl
Trinkbar von:	2006 - 2026
Traubensorten:	Pinot Noir 100%

Keine Bewertungen vorhanden.

~~CHF 99.00~~

CHF 69.00

inkl. MwSt CHF 5.17

Vinifikation

Der Haute Cabrière Pinot Noir 2007 wurde 10 Monate lang in Fässern aus französischer Tronçais- und Allier-Eiche gereift, 30 % davon sind neue Fässer. Achim von Arnims Philosophie ist es, dass das Holz die charakteristischen Aromen der Rebsorte Pinot Noir hervorhebt, anstatt sie durch zu viel Holzkontakt zu verschleiern. Um es mit den Worten eines alten burgundischen Winzers zu sagen: "Wie in einem Theater darf das Holz nur die Bühne sein, auf der der Wein spielt, und nicht ein Vorhang, der das Stück verdeckt."

Charakter

Verlockende, konzentrierte Aromen von reifen Kirschen verführen den Gaumen und verweilen lange im Mund. Der Gesamteindruck ist elegant mit tertiäre Aromen von Umami und Waldboden.

Trinkempfehlung

Begleitet sehr gut geschmorte Ente oder Ziegenfrischkäse.