Pinot Noir »En Barberon«

Stéphane Tissot

Pinot Noir für herzhafte Winterküche. Von Stéphane Tissot, Kultwinzer und Weinanarchist aus dem französischen Jura an der Schweizer Grenze, aus großem Jahrgang und biodynamischem Anbau; Burgund läßt grüßen. Herrlich frische Säure in dichtem, süßreifem Gerbstoffgerüst, mundwässernd animierend, trinkfreudig verdunstend und lecker wie wenige. Weihnachtliches Duftprofil in würziger Verpackung. Packt auch Braten und andere deftige Winterspeisen mit Bravour. Beeindruckend guter Pinot Noir mit Schmelz und Rasse, Substanz und Klasse.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: < 2 g/l
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Demeter® und Ecocert®
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1

0,75l
FJU20122

K&U
www.weinhalle.de