Pinot Noir klassisch 2021

50 cl

CHF 10.00

Als klassischer Pinot Noir wird der Osterfinger aus verschiedenen Lagen rund um das Dorf Osterfingen gelesen. Der Wein wird klassisch im Stahltank ausgebaut, wobei ein Teil als Macération carbonique ohne abzubeeren in CO2 gesättigter Atmosphäre zwei Wochen mazeriert wird. Hierbei Arbeiten die Traubeneigenen Enzyme in den unverletzten Beeren weiter und verstoffwechslen traubeneigene Aromen. Ein Prozess, welcher im Beaujolais häufig angewandt wird und elegante, leichte Rotweine mit intensiven fruchtigen Aromen ergibt. Sie sind mit ihrer jugendlichen Frucht schon früh Genussreif und eignen sich besonders zu leichten Speisen oder einer kalten Platte.

Details

Jahrgang:	2021
Genussreife:	Jahrgang + 3 Jahre
Land:	Schweiz
Region:	Schaffhausen
Traubensorte:	Pinot Noir
Passt zu:	Kalte Platte, leichte Speisen
Alkoholgehalt:	13%
Trinktemperatur:	9-11°