

Pinot Noir 2022

CARACTÉRISTIQUES			
<i>Elégant</i>	<i>Baies noires/ schwarzi Beeri</i>	<i>Soyeux/ samtig</i>	<i>Persistant/ nachhaltig</i>
			
METS ET VIN			
<i>Fricandeaux/ Fleischvögu</i>	<i>Burger</i>	<i>Macaroni du chalet/ Äpler- Macaroni</i>	<i>Suure Mocke</i>
			

Le millésime 2022 témoigne des chaleurs et du soleil généreux connus l'été dernier. C'est un vin à la fois élégant, dense et structuré.

Il est fermenté avec les levures naturelles du vignoble et pressé après 2 semaines de macération. L'élevage est réalisé en cuve, la mise en bouteille a eu lieu fin mai 2023.

Le nez s'exprime sur d'intenses notes de fruits rouges, tel la cerise et les framboises. Les tanins soyeux enveloppent le palais tout en conférant relief et longueur.

Maturité idéale : 1-3 ans

Température de service : 16°C

Pinot Noir 2022

CARACTÉRISTIQUES			
<i>Elégant</i>	<i>Baies noires/ schwarzi Beeri</i>	<i>Soyeux/ samtig</i>	<i>Persistant/ nachhaltig</i>
			
METS ET VIN			
<i>Fricandeaux/ Fleischvögu</i>	<i>Burger</i>	<i>Macaroni du chalet/ Äpler- Macaroni</i>	<i>Suure Mocke</i>
			

Der Jahrgang 2022 zeugt von der Hitze und dem großzügigen Sonnenschein, die wir im letzten Sommer erlebt haben. Er ist ein eleganter, dichter und zugleich strukturierter Wein.

Er wird mit den natürlichen Hefen des Weinbergs vergoren und nach zwei Wochen Einmaischen gepresst. Der Ausbau erfolgte im Tank, die Flaschenabfüllung fand Ende Mai 2023 statt.

Die Nase zeigt intensive Noten von roten Früchten wie Kirschen und Himbeeren. Die seidigen Tannine umhüllen den Gaumen und verleihen ihm Struktur und Länge.

Lagerpotenzial : 1-3 Jahre

Trinktemperatur : 16°C