Château de Praz \ Suisse

PINOT NOIR 2023

13.3% vol.	Genussreife: 1-3 Jahre	75 cl

Trinktemperatur: 14 °C

Der Pinot Noir war am stärksten von der starken Hitze des Spätsommers 2023 betroffen. Die der Sonne ausgesetzten Beeren sind schlichtweg ausgetrocknet. Dieses Phänomen in so einem Ausmass war für uns neu, somit haben wir entschieden, die Trauben streng zu sortieren, um jegliche geschmackliche Auswirkung zu vermeiden.

Die Gärung mit den natürlichen Hefen verstärkt den fruchtigen Ausdruck in der Nase. Das Bouquet ist einladend mit schwarzen Beeren, Sauerkirschen und Himbeeren. Die seidigen Tannine umhüllen den Gaumen und verleihen dem Wein eine saftig Struktur und Länge.

EIGENSCHAFTEN

Elégant	schwarzi Beeri	würzig	saftig

KULINARISCHE EMPFEHLUNG

Chaubfleisch	Rösti	chauti Platte	Spinat-Cannelloni

MARYLÈNE ET LOUIS BOVARD-CHERVET
VIGNERONS-ŒNOLOGUES