



Afin de prolonger le temps de contact entre le jus et les pellicules, la récolte de Pinot noir 2015 a été refroidi à 8°C (macération pré-fermentaire à froid). Le début de la fermentation alcoolique a ainsi pu être retardée de quelques jours et permettre une meilleure extraction des arômes.

Ce vin a été vinifié de façon naturelle sans apport de levures sélectionnées.

Caractéristiques



Cerises



Souple



Framboises



Elégant

Mets et vin



Véau



Suure Mocke



Croissants au jambon



Emincé

Garde: 1-4 ans

Température de service: 15°C



Um den Kontakt der Beerenhäute mit dem Most zu verlängern, wurde der Pinot Noir 2015 auf 8°C heruntergekühlt. Der Beginn der alkoholischen Gärung wurde somit um einige Tage verzögert und hat eine bessere Extraktion der Aromen ermöglicht.

Dieser Wein wurde ohne Zugabe von Reinzuchthefen auf natürliche Weise vergoren.

Eigenschaften



Chirschi



Gschmeidig



Himbeeri



Elegant

Kulinarische Empfehlung



Chaub



Suure Mocke



Aperogebäck



Gschnätzlets

Genussreife: 1-4 Jahre

Trinktemperatur: 15°C