



Le climat chaud de l'été 2018 a été extrêmement profitable à la maturation du Pinot Noir.

Dense et corsé, le jus a fermenté avec les levures naturelles. Tout en préservant l'authenticité de la matière première, une fermentation spontanée conduit à des vins d'une intense expression aromatique. Avec son nez exhalant les petits fruits rouges, le millésime 2018 est de cette trame.

Caractéristiques

-  *Petits fruits rouges*
-  *Souple*
-  *Elégant*
-  *Cerises*

Mets et vin

-  *Tomme*
-  *Fricandeaux*
-  *Macaroni du chalet*
-  *Emincé*

Garde: 1-3 ans

Température de service: 15°C



Das warme Klima vom Sommer 2018 war für die Reifung des Pinot Noir äusserst günstig.

Der vollmundige und gehaltvolle Saft wurde mit natürlichen Hefen vergoren. Die spontane Gärung behält die Authentizität des Traubensafts bei und führt zu Weinen mit einem intensiven aromatischen Ausdruck. Mit seiner Nase, die an kleine rote Früchte erinnert, passt der Jahrgang 2018 genau in dieses Schema.

Eigenschaften

-  *Roti Beeri*
-  *Gschmeidig*
-  *Elegant*
-  *Chirschi*

Kulinarische Empfehlung

-  *Tomme*
-  *Fleischvögu*
-  *Aelpler-macaroni*
-  *Gschnätzlets*

Genussreife: 1-3 Jahre

Trinktemperatur: 15°C