


Quintessenz Pinot Noir

Gächlingen Réserve AOC

Schaffhausen












75 cl

 CH - Gächlingen, Klettgau, Schaffhausen. Hanglage mit tiefgründigen Keuperböden. Speziell für diesen Wein ausgesuchte Weinberge - 2022

 GVS Weine AG

Samtiges Rubinrot. Würzig und mineralisch im Duft, Aromen von reifen Pflaumen, Kirschen, grüne Paprika und Zedernholz mit etwas Marzipan und dunkler Schokolade. Auf der Zunge von dichter Statur, präsent mit Kraft und Ausdruck. Er hat eine unaufdringliche Würze, ist sehr gehaltvoll mit gut strukturierten, aber nicht vordergründigen Tanninen und dezenter Mineralität. Die grosse Aromenvielfalt im Gaumen hält sehr lange an.

	Traubensorte	100% Pinot Noir (engbeerige Blauburgunder)
	Herkunft	Gächlingen, Klettgau, Schaffhausen. Hanglage mit tiefgründigen Keuperböden. Speziell für diesen Wein ausgesuchte Weinberge
	Produzent	GVS Weine AG
	Vinifikation	Stark im Ertrag begrenzte Trauben werden bei optimaler Reife von Hand gelesen. Nach dem Abbeeren 3-5 Tage Lagerung im Kühlraum (Kaltmazeration), danach Maischegärung im offenen Tank. Ausbau im Barrique aus franz. Eiche mit mind. 15 Monate Reifung, danach 8 Monate Lagerung in der Flasche.
	Charakter	Samtiges Rubinrot. Würzig und mineralisch im Duft, Aromen von reifen Pflaumen, Kirschen, grüne Paprika und Zedernholz mit etwas Marzipan und dunkler Schokolade. Auf der Zunge von dichter Statur, präsent mit Kraft und Ausdruck. Er hat eine unaufdringliche Würze, ist sehr gehaltvoll mit gut strukturierten, aber nicht vordergründigen Tanninen und dezenter Mineralität. Die grosse Aromenvielfalt im Gaumen hält sehr lange an.
	Passt zu	Fleischspeisen, Wild, Käsesorten
	Trinkempfehlung	3 - 10 Jahre, 16 - 18°C
	Artikel Nr.	09590/22
	Inhalt	75 cl



Jahrgang

2022



Weintyp

Rotweine