

Urgewächs Thayngen 75 cl



75 cl

 CH - Thayngen, steile Hanglage - 2023

 GVS Weine AG

Kräftiges Weinrot, intensive Frucht, die reifen Aromen von Brombeeren und Dörrfrüchten sind mit würzigen Duftkomponenten von Zedern und Pfeffer sehr variantenreich. Der Wein hat einen kräftigen Körper mit kernigen Taninnen, dazu machen die fleischige Pinotfrucht diesen Wein langlebig und interessant. Ein Wein mit eigenständigem Charakter: unverwechselbar.



Traubensorte Pinot Noir (alte Reben, ca. 40 Jahre)



Herkunft Thayngen, steile Hanglage



Produzent GVS Weine AG



Vinifikation Alte Stickelreben, kleine Traubenerträge. Die Trauben werden handgelesen und gesondert, abgebeert und maischevergoren, intensive Extraktion der Inhaltstoffe, anschliessend langsamer, behutsamer Ausbau des Jungweines, reift im 800 Liter Eichenholzfass über 12 Monate bevor er abgefüllt wird.



Charakter Kräftiges Weinrot, intensive Frucht, die reifen Aromen von Brombeeren und Dörrfrüchten sind mit würzigen Duftkomponenten von Zedern und Pfeffer sehr variantenreich. Der Wein hat einen kräftigen Körper mit kernigen Taninnen, dazu machen die fleischige Pinotfrucht diesen Wein langlebig und interessant. Ein Wein mit eigenständigem Charakter: unverwechselbar.



Passt zu Fleischspeisen, Grilladen, Steak, Wild



Trinkempfehlung 2 - 7 Jahre / 16-18°C



Artikel Nr. 4130/23



Inhalt 75 cl



Jahrgang 2023



Weintyp Rotweine