

## Urgewächs Thayngen 75 cl



CHF 22.00 75 cl & CH - Thayngen, stelle Hanglage - 2020

GVS Schachenmann 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** 

Herkunft

Pinot Noir (alte Reben, ca. 40 Jahre)

Thayngen, steile Hanglage

**Produzent** GVS Schachenmann AG

**Vinifikation** Alte Stickelreben, kleine Traubenerträge. Die Trauben werden handgelesen und

> gesöndert, 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.

ΨO Passt zu Fleischspeisen, Grilladen, Steak, Wild

Trinkempfehlung 2 - 7 Jahre / 16-18°C

(#)

Artikel Nr. 4130/20

Inhalt 75 cl

Jahrgang 2020

Weintyp Rotweine