


# Quintessenz Pinot Noir

## Gächlingen Réserve AOC Scha







**CHF 27.30** 75 cl

CH - Gächlingen, Klettgau, Schaffhausen.  
Hanglage mit tiefgründigen Keuperböden.  
Speziell für diesen Wein ausgesuchte  
Weinberge - 2019

 GVS Schachenmann  
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.

	<b>Traubensorte</b>	100% Pinot Noir (engbeerige Blauburgunder)
	<b>Herkunft</b>	Gächlingen, Klettgau, Schaffhausen. Hanglage mit tiefgründigen Keuperböden. Speziell für diesen Wein ausgesuchte Weinberge
	<b>Produzent</b>	GVS Schachenmann AG
	<b>Vinifikation</b>	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.
	<b>Charakter</b>	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.
	<b>Passt zu</b>	Fleischspeisen, Wild, Küche, Saucen, Käsesorten
	<b>Trinkempfehlung</b>	3 - 10 Jahre, 16 - 18°C
	<b>Artikel Nr.</b>	08185/19
	<b>Inhalt</b>	75 cl
	<b>Jahrgang</b>	2019
	<b>Weintyp</b>	Rotweine