

# Quintessenz Pinot Noir Gächlingen Réserve AOC Scha



CHF  
27,30

0.75



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



GVS Weinkellerei

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 Weinkellerei



## 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

Anspruchsvollen Fleischspeisen, Wild und allgemein zu aromatischer Küche und Speisen mit herzhaften Saucen. Ebenso mit kräftigen Käsesorten kombinierbar.



## Trinkempfehlung

3 - 10 Jahre, 16 - 18°C



## Artikel Nr.

08185/19



## Inhalt

0.75

	<b>Gebindegrösse</b>	n. a.
	<b>Jahrgang</b>	2019
	<b>Weintyp</b>	Rotweine