



# Urgewächs Thayngen 75 cl



**CHF 22.00**

75 cl

 CH - Thayngen, steile Hanglage - 2022

 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.

	<b>Traubensorte</b>	Pinot Noir (alte Reben, ca. 40 Jahre)
	<b>Herkunft</b>	Thayngen, steile Hanglage
	<b>Produzent</b>	GVS Schachenmann AG
	<b>Vinifikation</b>	Alte Stickleben, kleine Traubenerträge. Die Trauben werden handgelesen und gesöndert, abbeert und maischevergoren, intensive Extraktion der Inhaltstoffe, anschliessend langsamer, behutsamer Ausbau des Jungweines, reift im 800 Liter Eichenholzfass über 12 Monate bevor er abgefüllt wird.
	<b>Charakter</b>	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.
	<b>Passt zu</b>	Fleischspeisen, Grilladen, Steak, Wild
	<b>Trinkempfehlung</b>	2 - 7 Jahre / 16-18°C
	<b>Artikel Nr.</b>	4130/22
	<b>Inhalt</b>	75 cl
	<b>Jahrgang</b>	2022
	<b>Weintyp</b>	Rotweine