

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.



Traubensorte

100% Pinot Noir (engbeerige Blauburgunder)



Herkunft

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



Produzent

GVS Schachenmann AG



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

Fleischspeisen, Wild, Küche, Saucen, Käsesorten



Trinkempfehlung

3 - 10 Jahre, 16 - 18°C



Artikel Nr.

08185/19



Inhalt

75 cl



Jahrgang

2019



Weintyp

Rotweine