



"Carschluns" Pinot Noir AOC Graubünden

Schloss Salenegg
Schweiz, Graubünden

Vinifikation

Gärung im offenen Holzgärständer, anschliessend Ausbau für 12 Monate in mehrheitlich neuen französischen Barriques, Abfüllung ohne Filtration

Charakter

Glänzendes Granatrot; frisches, fruchtintensives Bouquet, breiter Aromenbogen von dunklen, satten Beerenfrüchten, Agrumen, Kräuter, Gewürzen und edle Holz- und Schokoladennote; edles und feines Burgunderartiges Aroma auch im Gaumen, wirkt eindrücklich und tänzerisch, beeindruckende Eleganz und Finesse, alles sehr fein abgestimmt, klassische Balance; fein pfeffriges Finale - ein Gewächs für Kenner und Pinot Noir-Liebhaber und Connaisseurs!

Terroir

Einzellage Carschluns, ist eine kleine Rebparzelle, die 1995 mit französischen Pinot Noir Klonen bestockt wurde. Diese sind besonders kleinbeerig mit entsprechend geringem Ertrag

Geschichte

Ausschliesslich Reblagen im Besitz des Schlosses

Konsumhinweis

Rotes und helles Fleisch, Kalb-Braten oder -Geschnetztes, Wild, Geflügel, Terrine, junger Hart-Käse, Weich-Käse

Technische Details

| | |
|----------------|---------------------------------|
| Traubensorten: | 100% Pinot Noir / Blauburgunder |
| Trinkreife: | 2023 - 2033 |
| Alkohol: | 13.5 Vol.% |
| Hinweis: | Enthält Sulfite |

Bewertungen

| | | |
|------|----------|--------|
| 2021 | Falstaff | 93/100 |
| 2019 | Falstaff | 92/100 |