



## "Carschluns" Pinot Noir AOC Graubünden

Schloss Salenegg  
Schweiz, Graubünden

CHF 43.00

### 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 -Geschnetzeltes, 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

