



"Nobler Blauer"

Nadine Saxer
Schweiz, Zürich

Vinifikation

Spätlese von Hand, teilweise Antrocknen des Traubenguts, Gärung im Edeltank, Ausbau für 4 Monate in gebrauchten Barriques

Charakter

Sattes Rot; in der Nase feine Noten von Nougat, dunkler Kirsche und Himbeeren und delikater Röstaromen; im Gaumen gehaltvoll und komplex, körperreich mit samtigen Gerbstoffen, seidige Eleganz und Ausgewogenheit; bis in den Abgang viel Schmelz und gehaltvoll

Konsumhinweis

Rotes Fleisch wie Rind-Steak, Geflügel, Grill, Berg-Käse, Trockenfleisch, Aufschnitt-Platte, Raclette

Unser spezieller Tipp: Perlhuhn mit Ofen-Gemüse

Technische Details

Traubensorten:	100% Pinot Noir / Blauburgunder
Trinkreife:	2024 - 2027
Alkohol:	13 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite

Bewertungen

2021	Goldmedaille - Mondial du Pinot	
2020	Goldmedaille - Mondial du Pinot	
2019	Falstaff	88/100
2019	Goldmedaille - Mondial du Pinot	
2014	Silbermedaille Grand Prix de Vin Suisse	
2014	Goldmedaille Grand Prix de Vin Suisse	