



"Kuckuck" Pinot Noir Saignée AOC Zürich

HerterWein, Stephan Herter
Schweiz, Zürich

Vinifikation

Handlese und Selektion, schonende Pressung und hochwertiger Saft-Abzug im "Saignée-Verfahren", Reifung für 6 Monate im Stahltank

Charakter

Leuchtendes Lachsrosa; in der Nase mit frischer Frucht von Beeren, Kirschen und Granatäpfeln, feine Würzigkeit und blumige Noten; im Auftakt am Gaumen frisch und knackig, sofort süffiger und saftiger Eindruck, herrliche Aromatik von Wald-Erdbeeren, roten Kirschen und Rosen-Blätter, dezent würzig, harmonisches Süsse-Frische-Spiel - perfekter Rosé zum Plättli, Wurst vom Grill und gemütliche Stunden!

Konsumhinweis

Apero, Aufschnitt-Platten, Sommer-Gerichte, asiatische Gerichte, Gemüse-Gratin, Fisch vom Grill, Schweine-Fleisch

Technische Details

Traubensorten:

100% Pinot Noir / Blauburgunder

Trinkreife:

2026 - 2029

Alkohol:

11.8 Vol.%

Hinweis:

Enthält Sulfite

Bewertungen

2024 Falstaff

92/100