

# SCHWEIZER WEINMANUFAKTUR PINOT NOIR VIEILLES VIGNES 2021 ZÜRICH AOC 13.5° 75CL



**75cl**

**Marke**

Schweizer Weinmanufaktur

**Herkunft Land**

Schweiz

**Herkunft Region**

Zürich

**Jahrgang**

2021

**Alkoholgehalt**

13,5 %

**Weinfarbe**

Rot

**Rebsorte**

Pinot Noir

Passt zu Charcuterie , Geflügel , Gemüse , Grill BBQ , Hartkäse , Lamm,Wild,Rind

**Herstellungsprozess**

An der Top-Lage im nach Süden ausgerichteten Lattenberg in Stäfa gedeihen unsere über 50 Jahre alten Blauburgunder-Reben, deren perfekte phenolische Reife durch starke Reduktion erreicht wird. Nach einer Kaltstandzeit wird der Saft in die Gärung geschickt und anschließend in neue Burgunder-Barriques umgezogen. Die dunkelrote Farbe mit blau-violetten Reflexen sowie das reiche Bouquet dunkler Beeren, Gewürze und feiner Röstaromen verkörpern einen großartigen Pinot Noir. Er ist dicht, komplex, vielschichtig und dennoch sehr elegant, dank der animierenden Säure und den schön eingebundenen Gerbstoffen. Ein Pinot Noir nach klassischem Burgunder-Vorbild.

**Trinktemperatur**

14 °C - 18 °C

**Trinkreife bis**

2037

**Allergene**

Enthält Sulfite , Hefe

**49.00**

(inkl. MwSt.)