

Weinbeschreibung

Weingut im Polnisch
Jürg Marugg



Pinot Muté

leuchtend, klar, lebhaft

Traubensorte Pinot Noir

Ausbau Bei diesem Wein wird gegen Ende der Maischengärung ein selbst hergestellter, hochprozentiger Weinbrand dazugegeben. Der Alkoholgehalt steigt so auf über 17 Volumenprozent und dadurch wird die Gärung unterbrochen. Nach einer Lagerzeit von zehn (!) Jahren in Eichenbarriques wird der Wein ungefiltert abgefüllt.

Wein Ein klares, dichtes Rubinrot prägt die Farbe. Die Brombeeren-, Kirschen- und Dörrfrüchte Aromen und die Restsüsse harmonieren gut miteinander. Durch die längere Lagerung im gebrauchten Barrique sind die Tannine schön herangereift.

Essen Zu Käse, dunkler Schokolade, Dessert

Temperatur 16-18°C

Lagerfähigkeit 10 Jahre

