

Weinbeschreibung

Weingut im Polnisch
Jürg Marugg



Pinot Noir Barrique

kräftig, beeindruckend, unvergesslich

Traubensorte Pinot Noir

Ausbau Von verschiedenen Parzellen, die mit Burgunderklonen bestockt sind, werden gehaltvolle, selektionierte Trauben geerntet. Der Saft wird mit der Maische in der offenen Stande bei 28 - 30°C vergoren. Die Maischekontaktzeit dauert zweieinhalb Wochen. Der anschließende Säureabbau wird teilweise im Barrique durchgeführt. Der Wein wird während 12 – 14 Monaten in auserlesenen Barriquefässer aus französischer Eiche gelagert. Der Neuholzanteil beträgt 30%. Nach der Flaschenfüllung wird der Wein neun Monate lang gelagert, bevor er in den Verkauf kommt.

Wein Ein kräftiger, farbintensiver Rotwein, mit einer ausgeprägten finessenreichen Aromavielfalt, von dunklen Früchten, einer leichten Würzigkeit sowie feinen Röstaromen. Mit einer guten Säurestruktur und vielschichtigen Tanninen zeigt sich dieser Wein viel Charme.

Essen Kräftige Fleischgerichte, Wildspezialitäten, Brasato und Trockenfleisch, Käse

Temperatur 15-17°C

Lagerfähigkeit 4-8 Jahre

