

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 Stände 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
Vertikalvergleich vom 29.10.2019	Jahrgänge 2011 / 2016 zusammen mit Visual Wine www.visual.wine

