

Weinbeschreibung

Weingut im Polnisch
Jürg Marugg



Pinot Noir Creation

würzig, strukturreich, imposant

Traubensorte Pinot Noir

Ausbau Eine lange Maischekontaktzeit von 8 Wochen mit 15% Ganztrauben und der biologische Säureabbau der teilweise vorgenommen wird, geben diesem Wein die Besonderheit. Der Weinausbau für die folgenden 12 Monate erfolgt im zweijährigen Barrique und auf der Feinhefe, die von Zeit zu Zeit aufgerührt wird. Die anschließende Flaschenfüllung erfolgt ohne Filtration und die Flaschenlagerung dauert 12 Monate.

Wein Der etwas andere Pinot Noir:
Der Wein zeigt ein klares Rubinrot und das Aromaspektrum reicht von Pfeffrigkeit, bis zu roten- und dunklen Früchten. Die feine Röstaromatik ist dezent im Hintergrund. Die imposanten Tannine prägen den Wein und macht ihn lange lagerfähig.

Essen Kräftige Fleischgerichte,
Wildspezialitäten

Temperatur 16-18°C

Lagerfähigkeit 5-10 Jahre

