

2011 Pinot Noir

TÊTE DE CRU, AOC ZÜRICH

Kultwein. Dieser Pinot misst sich mit den grössten Gewächsen in der Schweiz und über die Grenzen hinaus. Traditionelle Burgunder-Machart.

DEGUSTATIONSNOTIZ Purpur mit rubinroten Reflexen. Vielschichtiges und elegantes Bouquet von Waldbeeren und Zwetschgen mit dezenter Note von Marzipan und Pflaumen. Fülliger Gaumenauftakt gefolgt von einer kräftigen Aromatik von dunklen Beeren und frisch gemahlenem Pfeffer. Ein Pinot Noir mit Charakter, Klasse und Reserven, welcher bereits jetzt eine feine, reife burgunderartige Grundaromatik zeigt. Viel Potenzial versprechendes Finale.

TRAUBENSORTE 100% Pinot Noir aus 28-jährigen Rebstöcken.

AUSBAU In zu 100% neuen Barriques aus französischer Eiche (31 Monate).

HERKUNFT Hinterer Stadtberg, Eglisau, Kanton Zürich.

PASST ZU Chateaubriand, Rindsschmorbraten, Steakvariationen, Hartkäse, dominikanische Zigarre.

TRINKTEMPERATUR 16–18°C.

LAGERFÄHIGKEIT bis 2026.

PREIS CHF 65.00/75cl.

PERSÖNLICHE NOTIZEN:



2011
PINOT NOIR