



ONLINE BESTELLEN

## *Pinot Noir „L'impatient“*

Tief und vollmundig.

Sec

Demi-sec

Moelleux

Doux



### *Service*

14° bis 16°



### *Wache*

2-5 Jahre



### *Tierhaltung*

12 Monate in 228- und 500-liter-fässern

### Identität

Entstanden aus einer Parzellenselektion, die die schönsten unserer alten Pinot-Noir-Parzellen in Hanglage hervorhebt. Das Terroir, aus dem er stammt, bringt kraftvolle und reichhaltige Weine hervor, die jedoch stets fein und voller Finesse sind – ideal für den Anbau von Pinot Noir.

### Weinbereitung

Mazeration in Edelstahltanks während der alkoholischen Gärung, anschließend malolaktische Gärung. 12-monatiger Ausbau in Eichenfässern. Die geringe Produktionsmenge dieses Weins (3.000 Flaschen) macht ihn zu einer Rarität, zumal es nur wenige Erzeuger gibt.

### Verkostung

#### Farbe

Tiefes, dichtes, granatrotes Bouquet.

#### Nase

Noten von Sauerkirschen, Pflaumen und einem Hauch Vanille.

#### Gaumen

Kraftvoll, Aromen von schwarzen Früchten. Vollmundige Tanninstruktur und lang anhaltender Abgang.

