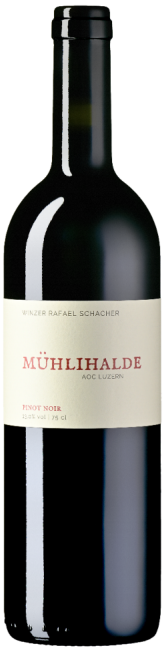
Mühlihalde Pinot noir, AOC Luzern



Bei diesem Rotwein kommen die Unterschiede von Boden, Klima und Arbeit des Winzers besonders gut zur Geltung. Die Vielfalt an verschiedenen Pinot's ist faszinierend. Es ist eine sensible Rebsorte die vom Winzer viel Feingefühl und Professionalität verlangt. Zusammen mit dem Team von Selection Widmer gelang es ein hochwertiger Wein mit Regionalem Charakter zu kreieren. Der Ausbau im grossen Barrique soll für besser eingebundene Tannine sorgen. Das Holz hat, weil es atmet, einen kleine aber doch sehr positiven Einfluss auf den Wein, er wird harmonischer und in der Nase ist er klarer. Für diesen Wein werden keine Trauben zugekauft, reiner Lagenwein.

Bewertung: Noch nicht bewertet
Preis
Verkaufspreis27,50 CHF

Netto Verkaufspreis27,50 CHF

Preisnachlass

Stellen Sie eine Frage zu diesem Produkt

Beschreibung

Luzerner Rotweine: Mühlihalde Pinot noir, AOC Luzern

Jahrgang:	2022
Herkunft:	Rebberg Mühlihalde Hohenrain (Drumlin)
Alkohol:	13 % vol
Trinktemp.:	+/– 16°C
Weintyp:	Strukturbetonter Rotwein mit rubinroter Farbe und leichter Beerenaromatik. Manchmal sind auch würzige, rauchige Nuancen wahrnehmbar und sogar Weisse Schokolade. Die Säure kommt dezent zum Ausdruck und ist ein wichtiger Teil der Weinstruktur.
Passt zu:	Regionale Küche, Käse, kalte Platte
Produktion:	550 Flaschen