

Seetaler Pinot noir, AOC Luzern



Seit Jahrhunderten begeistert diese Sorte Weinliebhaber und Winzer gleichermaßen. Seit über 1000 (evt. sogar 2000) Jahren wird aus dieser Sorte Wein hergestellt.

Der mittelkräftige Rotwein, lässt sehr gut Unterschiede von Boden, Klima und Arbeit des Winzers erkennen. Die Vielfalt an verschiedenen Pinot's ist faszinierend. Es ist eine sensible Rebsorte die vom Winzer viel Feingefühl und Professionalität verlangt. Als Winzer find ich es besonders spannend, den Geschmack des späteren Weins bereits im Rebberg zu beeinflussen.

Durch geringe Eingriffe im Keller soll der wahre Charakter des Pinot erhalten bleiben.

Bewertung: Noch nicht bewertet

Preis

Verkaufspreis 18,00 CHF

Netto Verkaufspreis 18,00 CHF

Preisnachlass

[Stellen Sie eine Frage zu diesem Produkt](#)

Beschreibung

Jahrgang: 2018 (kräftiger Jahrgang)

Luzerner Rotweine: Seetaler Pinot noir, AOC Luzern

Herkunft: Rebberg Mühlhalde Hohenrain (Drumlin)

Alkohol: 13 % vol

Trinktemp.: +/- 16°C

Lagerpotential: Der angebaute Schweizer Klon (21.07) ist bekannt für seine gute Reife in der Flasche. Das Tannin wird mit der Zeit weicher und der Wein bekommt einen leicht schmelzigen Abgang.

Weintyp: Eleganter Rotwein mit rubinroter Farbe und angenehmer Beerenaromatik. Manchmal sind auch würzige, rauchige Nuancen wahrnehmbar und sogar Weisse Schokolade.

Passt zu: Regionale Küche, Käse, Apéro (Weisswein Alternative)

Auszeichnung: Silber bei Mondial des Pinot's