



Pinot Noir trocken

Weiherberg, Weingut Klumpp

Von 30 Jahre alten Rebstöcken aus dem Burgund

Beschreibung:

Feinstes Muschelkalk-Terroir auf dem spektakulären Hochplateau eines Steinbruchs verleiht diesem Pinot Noir seine tiefgründige Aromatik

Degustationsnotiz:

Dunkles, tiefgründiges Purpur, verführerischer Duft mit roter Beerenfrucht, kräutriger Würze und pikanter Terroirfrische. Am Gaumen tiefgründig, kraftvoll, dicht, mit transparenter, subtiler Pinotfrucht aus den 30-jährigen Reben, die aus dem Burgund stammen. Großartige Fülle in verschiedenster Aromatik - dunkle Kirschen, Cassis, Mokka, frische Kräuter und Gewürze, dazu mit pikantem und animierendem Säurespiel und beeindruckender Präzision und Druck am Gaumen. Langes, energiegeladenes Finale.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, verkosten und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.

Herkunftsland: Deutschland

Produzent: Weingut Klumpp

Alkoholgehalt: 13.0%

Artikelnummer: 1110321

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinot Noir trocken

Weiherberg
Weingut Klumpp

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Parker 92/100, Score 18.5/20
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, verkosten und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.