# Pinot Noir

Mosel, Weingut Dr.Hermann

Der Aufsteiger von der Mosel

**Beschreibung:**
Christian Hermann hat einen kometenhaften Aufstieg hingelegt. War der Mosel-Winzer immer schon für seine süßen Rieslinge bekannt, hat er sich nun auch im trockenen Bereich an die deutsche Spitze vorgearbeitet. Lohn dafür war die Aufnahme in den VDP, was die große Wertschätzung für die Klasse seiner Weine zeigt. Das beste Beispiel ist dieser in burgundischen Pièces gereifte Pinot – eine echte Sensation in puncto Qualität und Trinkspaß.

**Aromenprofil:**
Hochklassiger Pinot Noir von Christian Hermann. Er stammt aus dem Zeltinger Himmelreich und aus dem Kinheimer Rosenberg – beide mit über 20 Jahre alten Rebstöcken. Ausbau in zu 50% neuen, nur leicht getoasteten Rousseau-Fässern und zu 50 % in alten burgundischen Pièces, anschließend unfiltriert abgefüllt. Ein köstlicher Wein mit intensivem und frischem Kirscharoma, zarten Röstnoten, mit seidigen und klaren Aromen von Feuerstein und Schiefer vermischt.

**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.

**Temperatur:**
Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

| | |
|---|---|
| **Herkunftsland:** | Deutschland |
| **Produzent:** | Weingut Dr.Hermann |
| **Ausbau:** | 12 Monate im Barrique |
| **Weinbau:** | Traditionell |
| **Alkoholgehalt:** | 12.5% |
| **Trinkreife:** | Jetzt bis 2028 |
| **Rebsorte(n):** | 100% Pinot Noir |
| **Artikelnummer:** | 1390922 |

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## Pinot Noir

Mosel
Weingut Dr.Hermann

| | |
|---|---|
| **Herkunft:** | Deutschland |
| **Ratings:** | Parker 92/100 |
| **Rebsorte(n):** | 100% Pinot Noir |
| **Trinkreife:** | Jetzt bis 2028 |
| **Weinbau:** | Traditionell |
| **Ausbau:** | 12 Monate im Barrique |
| **Alkoholgehalt:** | 12.5% |
| **Servier:** | Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C. |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch