



## Pinot Noir Jaspis Zipsin

Weingut Ziereisen

Seide im Glas

### **Beschreibung:**

In den 1960er-Jahren angepflanzte Stöcke, ganz kleine Erträge, war fast zwei Jahre im Barrique (20 % neu). Reichlich Schwarzkirsche in der Nase und ganz viel Frische am Gaumen. Geradeaus vinifiziert, pure Seide, da ist ein ganzer Korb dunkler Früchte. Mit viel Luft schon jetzt antrinkbar, aber wer warten kann, wird belohnt, der wird jedes Jahr besser! Schafft locker noch fünfzehn Jahre Flaschenreife.

### **Aromenprofil:**

Typisches mittelkräftiges Rot, tiefgründiger, wilder und ungezähmter erdig-würziger Duft nach Kirschen mit einer rauchigen Note. Im Mund dann setzt sich dies nahtlos fort: dunkle Schokolade, Gewürze, Schwarzkirsche, wieder rauchig-speckige Aromen, Röstaromen, Tabak und Wildkräuter. Nach ein wenig erster Verfeinerung zeigt sich dieser Top Pinot auf höchstem internationalem Level, ist dicht, nachhaltig und kraftvoll, dabei vielschichtig und komplex, herrlich wild, pur und unverfälscht wie man es sich nur vorstellen kann. Spitzenwein mit großartigem Potenzial!

### **Passt zu:**

Hervorragend zu Hacktätschli und Kalbsbraten. Kaninchenragout, Rehmedaillons sowie Ente und Gans. Ebenso passend zu Nudeln mit Pilzsauce, Hartkäse und Brie.

### **Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

**Herkunftsland:** Deutschland

**Ausbau:** 22 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Rebsorte(n):** 100% Spätburgunder (Pinot Noir)

**Artikelnummer:** 1283822

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Pinot Noir Jaspis Zipsin

Weingut Ziereisen

<b>Herkunft:</b>	Deutschland
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	22 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.