



## Pinot Noir Block B

Wairarapa, Schubert Wines (Bio), (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio)

Von der besten Parzelle des Weinguts

### **Beschreibung:**

Mit der Gründung ihres Weinguts haben sich Marion Deimling und Kai Schubert ihren Lebensraum verwirklicht. In Martinborough gedeiht die Rebsorte Pinot Noir unter idealen Bedingungen und reift perfekt aus. Der Wein aus ihrer besten Parzelle – Block B – ist bereits mehrfach als «besten Pinot Noir Neuseelands» ausgezeichnet worden.

### **Aromenprofil:**

Kräftiges Rubin, im Duft vollwürzig, mit schwarzen und roten Beerenfrüchten, frischen Kräutern, feinsten Röstaromen und Orangenesten. Im Glas dann kraftvoll, vollmundig, zeigt kräftige Kirscharomen, Cranberries, Wiesenkräuter sowie eine überaus spannende, erdigwürzige Note, die zusätzliche Attraktion verleiht. Perfekte Harmonie aus Tanningerüst, Kraft, Finesse und Eleganz gepaart mit verführerischer Fruchtextraktsüße. Bleibt lange am Gaumen, tiefgründig und komplex.

### **Passt zu:**

Geniessen Sie diesen Wein zu Steaks, Lammkoteletts, Fisch und Gemüse vom Grill. Ebenso hervorragend zu Kalbfleisch und Wildgerichten.

### **Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von fruchtbetonten Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 14 bis 16°C.

**Herkunftsland:** Neuseeland

**Produzent:** Schubert Wines (Bio)

**Ausbau:** 18 Monate im Barrique

**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: NZ-BIO-003

**Alkoholgehalt:** 14.0%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2027

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

**Artikelnummer:** 0357317

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Pinot Noir Block B**

Wairarapa  
Schubert Wines (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Neuseeland
<b>Ratings:</b>	James Suckling 95/100
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: NZ-BIO-003
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von fruchtbetonten Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 14 bis 16°C.