



Pinot Noir

Mosel, Weingut Dr.Hermann

Pinot-Finesse von der Mosel

Beschreibung:

Christian Hermann aus Erden an der Mosel hat einen kometenhaften Aufstieg in den letzten Jahren hingelegt. War er immer schon bekannt für seine edelsüßen Rieslinge mit höchsten internationalen Ratings – hat er sich nun auch im trockenen Bereich ganz an die Gebietsspitze und auch in Deutschland gearbeitet. Seine beiden Pinots sind zudem eine echte Sensation in Punkto Qualität und Trinkspaß – so köstlich, dass man unmöglich widerstehen kann. Lohn der Arbeit war die Aufnahme in den VDP Anfang Januar 2025 – zu ersten Mal seit über 20 Jahren wurde ein Weingut einstimmig und ohne Enthaltung in den VDP gewählt. Das ist außergewöhnlich und zeigt die Wertschätzung der Kollegen für die Qualität, die Christian Hermann immer wieder auf die Flasche bringt.

Degustationsnotiz:

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.

Servierempfehlung:

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:	13.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
Artikelnummer:	1390923

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinot Noir

Mosel
Weingut Dr.Hermann

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Parker 93/100
Rebsorte(n):	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.