Produktpass

Pinot Noir Reserve vom Kalkmergel
Weber

Expertise:

Rubinrot. Unwahrscheinlich komplex und elegant nach reifen Johannisbeeren, Unterholz, Steinpilzen und Eichenholz. Mit viel Luft entwickelt sich hier ein ganz großer Pinot Noir, der auch gut ins Burgund passen würde.

Geschichte:

Die Reben für diesen wundervollen **Pinot Noir** (Spätburgunder) vom Weingut Weber aus Rheinhessen stehen auf einem carbonreichen Mergelboden in der Einzellage **Ingelheimer Rheinhöhe**.
Der niederschlagsarme Spätsommer 2018 ermöglichte eine späte Ernte. Die handverlesenen Trauben standen zwei Wochen zur Gärung auf der Maische. Danach reifte der Wein **30 Monate** bis zur Abfüllung im Fass.
Mit einem tiefen klaren brillierenden Rot kommt der **Pinot Noir vom Kalkmergel** daher. Die Frucht erhebt sich mit Noten von Kirschkompott und reifen Himbeeren, während im Hintergrund der Anklang frisch gerösteter Espressobohnen den gut gespielten Einsatz von Holz mitschwingen lassen.
Das Terroir des kalkhaltigen Bodens baut einen eleganten Spannungsbogen auf der Zunge. Ein Wein, der gut vorbereitet präsentiert werden will. Gibt man ihm ordentlich Zeit im Glas, erwacht dieser großartige Tropfen. Erst dann zeigt er sein wirkliches Potenzial. Ein absoluter Tipp im Preis-/Leistungsverhältnis.
Ein idealer Begleiter zu gebratenem Fleisch, vorzugsweise **Damwild** oder auch einem gereiften, trockenen Käse, wie z. B. einem Comté.

Artikelnummer:	180133
Rebsorten:	Spätburgunder/Pinot Noir,
Jahrgang:	2018
Qualität:	Deutscher Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Region:	Rheinhessen
Alkohol:	14 %
Restzucker:	4,8 g/L
Säuregehalt:	4,5 g/L
Ausbau:	Großes Eichenfass
Reifezeit:	30 Monate im Holzfass
Trinktemperatur:	16-18 Grad

Speisenkombination