PINOT NOIR 2018

Paul Cluver, Elgin

GESCHMACK

Süße	gering	hoch
Säure	gering	hoch
Körper	schlank	voll
Reife	jugendlich	voll gereift
Intensität	verhalten	ausgeprägt
Mineralität	gering	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	sehr viel Holz
Komplexität	gering	hoch
Länge	kurz	sehr lang

AROMEN

Erdbeere
Rote Johannisbeere
Himbeere
Waldbeere
Rote Kirsche
Rauch
Gewürznelke

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2037
14 bis 16°C
bis zu einer halben Stunde dekantieren
Bauchiges Rotweinglas Burgund

STIL

leicht
milde Säure
sanftes Tannin
feine Holznote
trocken

WEINBAU

Rebsorten Pinot Noir / Spätburgunder

WEINBEREITUNG

Gärung Reinzuchthefe
ausgedehntes Hefelager

Ausbau Verzicht auf Filtration und Schönung
minimale Zugabe von Schwefel

Lagerung teils neues Barriquefass

BEWERTUNG

einfach geniessen	89/100
Parker Wine Advocate	87/100