

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

Reinzuchthefer
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