

# PINOT NOIR 2020



Paul Cluver, Elgin

## GESCHMACK

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

## AROMEN

Himbeere  
Rote Johannisbeere  
Erdbeere  
Rote Kirsche  
Waldbeere  
Rauch  
Zedernholz  
Räucherschinken

## LAGERN & SERVIEREN

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

## STIL

leicht,  
erfrischende  
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