

# 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