

PINOT NOIR GRAND KÄSENTHAL 2022

BIO



Trautwein, Baden

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

Rote Kirsche	Essensbegleiter
Himbeere	
Schwarzer Pfeffer	
Schwarze Joha.	2025 bis 2037
Wacholderbeere	14 bis 16°C
Gewürznelke	ein bis drei Stunden dekantieren
Schokolade	Universalglas

STIL

leicht
energiegeladen
finessenreich
erfrischende Säure
sanftes Tannin

ANLASS

Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2037
14 bis 16°C
ein bis drei Stunden dekantieren
Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

BEWERTUNG

einfach geniessen

94/100