

RALF KOMMINOTH

MAIENFELD



Pinot Noir Barrique

Appellation	AOC Graubünden
Inhalt	75cl
Sorte	Pinot Noir
Ausbau	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt	13.8 Vol. %
Lagerfähigkeit	bis 10 Jahre
Serviertemperatur	15 bis 19°C
Passt zu	Wild-oder Fleischgerichte Oder einfach so geniessen

Nach der Ernte wird das Traubengut auf fünf Grad abgekühlt. So erhält die Maische eine Kaltstandzeit von rund 12 Tagen. Danach erfolgt eine langsame schonende Gärung. Der Ausbau erfolgt während 16 Monaten in ausgewählten Barrique.

Unser Pinot Noir Barrique hat eine Rubinrote kraftvolle Farbe. Eine interessante Mischung von roten und dunklen Beeren, kombiniert mit einer leichten Röstaromatik.

Im Gaumen wuchtig, mit guter Struktur, langem und elegantem Abgang.

