

Schloss Neuweier Heiligenstein Pinot Noir 2015, Grosse Lage

Producent:

Schloss Neuweier

På de branta sluttningarna i Baden har det odlats vin i många hundra år, och vinodlingen på Schloss Neuweier har sitt ursprung från 1549. 2012 togs den egendomen över av familjen Schätzle som är en gammal vinproducerande familj ifrån området. Robert Schätzle är numera vinmakare och har före Schloss Neuweier jobbat som vinmakare några år i Frankrike bl.a. i Bordeaux. Riesling är den i huvudsak producerade druvan men man producerar också en mindre del Sauvignon Blanc och Pinot Noir. Heiligenstein var en gammal keltisk kultplats, med vittrad granit i syd-ost läge som är planterad med Pinot Noir.

Läge:

Baden, Tyskland

Typ:

Rött vin, elegant

Druva:

100 % Pinot Noir

Vinifikation:

Druvorna skördas manuellt, 17 dagars maceration och fermentering, därefter lagras vinet 9 månader i 225 l ekfat.

Alkoholhalt 13,0 %.

Syra 5,6 g/l.

Sockerkhalt 4,1 g/l

**Isles of Wines
kommentar:**

Färg: Tegelröd med blå ton

Doft: Solig, stor, tät och komplex doft med varma toner av tallbarr, hallonsylt och vanilj

Smak: Fyllig och fruktig med bra balans, fortfarande mycket ung. Lång smak med fatsötma och strävhet och tydlig syra. Komplex och lovande smak med toner av tallbarr, kåda, apelsinzest, choklad, grönsaksbuljong och lakrits

Lagring: kan lagras 5-15 år från skörd, vinet behöver luftas något för att öppnas helt.

Passar till:

Elegantare kötträtter