



François Baur



Pinot Noir "Schlittweg"

Årgång: 2018

Alkoholhalt: 13.5%

Druva: 100% Pinot Noir

Jordmån: Finkornig sand och småsten.

Sockerhalt: 0g/l

Kan lagras: 7 år

Produktion: Druvorna avlägsnas från stjälken och pressas för att frigöra musten. Därefter macereras musten med skalen i 15 dagar och sedan har vinet fått ligga på ekfat i 6 månader.

Beskrivning: I doften hittar man aromer av mörka bär (björnbär, svarta vinbär, körsbär) med inslag av läder. Smaken, som är fyllig och balanserad, återspeglar de vilda bären i doften. Silkeslena taniner utgör strukturen i vinet som skapar en fin harmonisk helhet och ger längd.

Serveringsförslag: Passar till rätter av rött kött som nöt, vilt eller anka. Gärna med en fetare sås som bearnaise eller gräddig svampsås.

