



Pinot Noir »Falstaff Vineyards«

Kutch Wines

Was für ein Wein! So kann Pinot Noir aus Kalifornien auch schmecken. Burgund, zieh dich warm an. Farblich durchaus erwartet. Eher leicht als dunkel. Im Flavour dann aber Baumharz und feuchte Erde, exotische Gewürze, alles, nur kein simples Arömchen, sondern profunde Tiefe, die neugierig macht. Auf jeden Fall eigenständiges Profil. Im Mund Überraschung. Seidige Dichte, unglaublich intensiv. Burgund ganz oben. Getrocknete Kräuter, Johannisbeere, Erde, Mineralien, eingehüllt in noch etwas staubige Gerbstoffe. Ganztraubengärung. Mit Stiel und Stengel. Offenkundig. Sorgt für phantastische Intensität, geht auf von Minute zu Minute. Wahnsinnslänge am Gaumen. Cool.

Alkohol: 12,9 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: > 2025+

Restzucker: 1,5 g/l

Bewirtschaftung: Naturnah

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Urgestein | Basalt

Besonderes: Unfiltriert, ungeschönt

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Keine

Biogene Amine: Nein

pH-Wert: 3,49

0,75l

CAL16801



www.weinhalle.de