



2005er Pinot Noir
Spätburgunder Rotwein trocken
für sinnlichen Genuss



Stilvoll und sinnlich – so beschreiben wir unseren Spätburgunder Rotwein am liebsten. Verringerte Ernteerträge, die Lese mit der Hand und eine lange Gärung auf der Maische verleihen ihm eine feine und edle Struktur.

Im Glas zeigt er ein schönes klares Granatrot. Er duftet und schmeckt nach dunkelroten Früchten, die an Schwarzkirschen und Johannisbeeren erinnern und spielt mit einer zarten Würze. Das Barriquefass, in dem er 18 Monate gereift ist, hat einen angenehmen – aber nicht dominierenden Anteil. Seine Tannine sind weich, Frucht und Holz harmonisieren miteinander.

Übrigens// Lange war es deutschen Winzern nicht erlaubt, ihren Spätburgunder Rotwein als Pinot Noir zu bezeichnen. Seit dem 1. August 2003 ist es aber amtlich: Nun dürfen auch deutsche Spätburgunder den Namen Pinot Noir tragen – sofern es der Winzer will.

Empfehlung// Eine wunderbare Begleitung zu zartem Rehfilet im Brickteig, rosa gebratenen Rumpsteaks mit buntem Salat oder einer leckeren Lasagne. Und wenn mal keine Zeit zum Kochen bleibt, schmeckt er herrlich zu Oliven, Parmaschinken und Gran Padano mit knusprig-frischem Baguette.