



Pinot noir de Pavy

Der Pinot noir de Pavy stammt von einem Weinberg mit sandigerem Boden. Der einjährige Ausbau im Barrique ermöglicht es dem Wein an Komplexität zu gewinnen.

Appellation	Vully AOC	Inhalt	75 cl
Rebsorte	Pinot Noir (Blauburgunder)	Genussreife	4 bis 8 Jahre
Alkohol	13.5 % vol.	Trinktemperatur	15 bis 17° C
Anbau	Biodynamisch, Demeter-zertifiziert	Foodpairing	Rindfleischspieß oder Kalbsgeschnetzeltes

Terroir

Unsere Weinberge befinden sich oberhalb des Dorfes Sugiez, am Hang von Pavy. Der Boden besteht hier überwiegend aus Sand, was den Trauben und später dem Wein eine grössere Feinheit verleiht.

Weinbereitung

Vinifiziert als Lagen-Wein, bringt dieses Terroir schnellreifende Trauben hervor. Die Maischegärung erfolgt mit ganzen Beeren in kegelförmigen Fässern, wobei der Anteil an ganzen Trauben je nach Jahrgang variiert. Der Ausbau im Holz erfolgt in Barrique steigenden, um die Frucht des Weins zu öffnen, ohne aromatisch viel gebraucht zu werden. Die Flaschenabfüllung ohne Filtration belässt ihm ein leichtes Depot.

