



Pinot noir

Der Pinot noir ist an seiner feinen Struktur erkennbar. Die Aromen von kleinen Früchten (Kirsche, Himbeere) entwickeln sich in der Nase. Am Gaumen macht die Struktur der weichen Tannine ihn schon in seiner Jugend zu einem zugänglichen und angenehmen Wein.

Appellation	Vully AOC	Inhalt	50 cl oder 75 cl
Rebsorte	Pinot noir (Blauburgunder)	Genussreife	2 bis 5 Jahre
Alkohol	12.9 % vol.	Trinktemperatur	15 bis 17° C
Anbau	Biodynamisch, Demeter-zertifiziert	Foodpairing	Grill oder Mont-Vully Käse

Terroir

Der Pinot noir kommt am besten auf flachgründigen Böden in Hanglage zum Ausdruck (warme Böden begünstigen die frühe Reife und die Qualität der Tannine des Weins).

Weinbereitung

Wir versuchen, nur die feinsten Tannine aus dieser delikaten Rebsorte zu extrahieren. Die Vinifikation erfolgt "auf der Frucht", um einen feinen und delikaten Rotwein zu erhalten.

