



CRU DE L'HOPITAL

DOMAINE DE LA BOURGEOISIE DE MORAT



Noirien alter Name des Pinot Noir

Noirien ist ein Naturwein, der ohne Sulfite, ohne Hilfsstoffe und ohne Filtration vinifiziert wird.

Appellation	Vully AOC	Inhalt	75 cl
Rebsorte	Pinot Noir (Blauburgunder)	Genussreife	0 bis 2 Jahre, gelagert bei 12° C
Alkohol	13.0 % vol.	Trinktemperatur	15 bis 17° C Nach dem Öffnen am selben Tag trinken
Anbau	Biodynamisch, Demeter-zertifiziert	Foodpairing	Poulet-geschnetzelttes oder Kaninchen mit Senf

Terroir

Der Pinot Noir stammt von sehr steilen, terrassierten Weinbergen, die eine sehr gute Reife der Tannine begünstigen.

Weinbereitung

Der Wein stammt von Lagen, die sehr konzentrierte Trauben hervorbringen, und wird ohne Sulfite in kegelförmigen 1000-Liter-Tanks vinifiziert. Nach der malolaktischen Gärung wird der Wein vor Sauerstoff geschützt, indem ihm ein winziger Teil des Kohlendioxids erhalten bleibt. Unter Stickstoff abgefüllt, ist er ein wahres Fruchtkonzentrat. Die ungefilterte Flaschenabfüllung verlasst ihm ein leichtes Depot.

Unsere Kellerei ist Gründungsmitglied des Vereins Schweizer Naturwein.

