



Acusp

Pinot Noir, Costers del Segre DO, Castell d'Encus

Hochland-Pinot Noir voll Zartheit und Eleganz

Beschreibung:

Die Weinberge von Castell d'Encus befinden sich in Höhenlagen zwischen 800 und 1230 Metern über dem Meeresspiegel. Das kühle Bergklima der Pyrenäen verleiht diesem Pinot Noir in Kombination mit der puristischen Stilistik von Winzer Raül Bobet seinen individuellen Charakter. Das Resultat ist ein eleganter, roter Burgunder mit einer perfekt abgestimmten Harmonie von duftiger Frucht und angenehm herb-würzigen Tönen sowie der sortentypischen Spannung zwischen Anmutigkeit und Frische.

Degustationsnotiz:

Brillantes Granatrot mit zarten, rubinfarbenen Reflexen. Delikat fruchtige Aromen von reifer Kirsche und frischer Walderdbeere werden ergänzt von zart floralen Tönen sowie angenehm kräuterig-würzigen und rauchig-tabakigen Noten. Auch am Gaumen komplex und geprägt von einem vielschichtigen Zusammenspiel: Der Pinot-typische Geschmack nach reifen Erdbeeren und Himbeeren wird akzentuiert von feinen Tanninen, die Substanz verleihen und ebenso wie die röstigen Nuancen ein kraftvolles und würziges Gegengewicht zur eleganten Frucht bilden – permanent untermalt von einem perfekt eingebundenen Säurenerv, der am Gaumen Frische, Tiefe und Länge verleiht.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Spanien

Produzent: Costers del Segre DO

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Rebsorte(n): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1278419

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Acusp

Pinot Noir
Costers del Segre DO

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Parker 93/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.