



## Pinot Noir The Plow

Eola-Amity Hills, Willamette Valley, Lingua Franca

Der neue Überflieger aus Oregon

### **Beschreibung:**

Der «Plow» Pinot Noir von Lingua Franca stammt aus dem kühlen Eola-Amity Hills im Willamette Valley, wo vulkanische Böden und kühlende Winde ideale Bedingungen für Pinot schaffen. Sorgfältig von Hand gelesen und schonend vinifiziert, zeigt er die elegante Stilistik des Hauses: duftige rote Frucht, feine Würze, lebendige Säure und eine präzise Struktur. Ein Pinot Noir von Finesse und Tiefe, der die Handschrift Oregons ebenso trägt wie den burgundischen Einfluss der Macher.

### **Degustationsnotiz:**

Rubinrot mit aufhellendem Rand. Verführerisches vielschichtiges Bouquet reife Himbeere, frischer Schattenmorellensaft, Lakritze, ein Strauss Veilchen und erkalteter Früchtetee. Am Gaumen mit seidiger Textur, perfekt balancierte Rasse und eleganter gut strukturiertem straffen Körper. Im gebündeltem fein aromatischen Finale mit blauen Beeren, Sandelholz und dunkler Mineralik, fein spröde, Potentialwertung.

### **Passt zu:**

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

### **Servierempfehlung:**

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

<b>Herkunftsland:</b>	Vereinigte Staaten
<b>Subregion:</b>	Willamette Valley
<b>Produzent:</b>	Willamette Valley
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0%
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2040
<b>Rebsorte(n):</b>	Pinot Noir
<b>Artikelnummer:</b>	1296321

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Pinot Noir The Plow**

Eola-Amity Hills  
Willamette Valley

**Herkunft:** Vereinigte Staaten  
**Ratings:** Jeb Dunnock 98/100, Decanter 95/100, Wine Spectator 94/100, Score 19/20  
**Rebsorte(n):** Pinot Noir  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2040  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 12 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.0%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.