



2011 Barthenau

Pinot Noir Alto Adige DOC, Vigna S. Urbano, Tenuta J. Hofstätter

Misst sich mit den besten Burgundern

Degustationsnotiz:

Kraftvolles Rubin, zum Rand hin leicht aufhellend. Elegantes und gleichermassen finessenreiches Bouquet nach Heidelbeeren und kleinen Waldhimbeeren, ergänzt durch den Duft von Veilchen, auch Mokkanoten. Sehr ausdrucksvoll am Gaumen, weich beginnend und nach und nach intensiver werdend, nun auch Erdbeeren und Preiselbeeren, die Röstaromen sind gekonnt in die Aromatik eingebunden, aber immer dezent bleibend; saftige, sehr samtige Tannine führen ins äusserst aromatische, lange und leicht mineralische Finale. Zeigt viel Potenzial auf.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

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:	Italien
Region:	Südtirol
Produzent(en):	Tenuta J.Hofstätter
Bewertung(en):	Score 18.5/20, Wine Spectator 89/100
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0372511

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Barthenau

Pinot Noir Alto Adige DOC
Vigna S. Urbano
Tenuta J. Hofstätter

Herkunft: Italien
Bewertung(en): Score 18.5/20, Wine Spectator 89/100
Rebsorte(n): 100% Pinot Noir
Trinkreife: Jetzt trinkreif
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.