PINOT NOIR BARRIQUE



Graubünden AOC, Komminoth, Graubünden, Schweiz

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	2017
Notizen	Die Nase wird durch den zarten Duft roter Beeren und Kirschen verwöhnt. Die dezenten Gewürznoten weisen auf einen zurückhaltenden Einsatz neuen Holzes hin. Im Gaumen präsentiert sich der Wein erstaunlich gereift, mit reifen, runden Tanninen. Die Barriquenoten sind sanft unterlegt und tragen förmlich die Fruchtaromatik des Weines. Die Säure ist angepasst und wirkt ausgleichend, der Alkohol ist sehr gut eingebaut.
Begleitend zu	Rindfleisch (gebraten oder geschmort), Lamm, Wild, reife Schimmelkäse (Camembert)
Vinifikation	12 Monate Barriques
Traubensorten	100% Pinot Noir
Alkohol	13.5 %
Format	75 cl

KOMMINOTH
Seit die Familie Komminoth 1980 im Maienfeld den ersten eigenen Wein gekeltert hat, ist die Begeisterung für den traditionellen Blauburgunder sowie für immer Neues von Jahr zu Jahr gestiegen. Den Hang zu einer immer besser werdenden Qualität ist für sie eine Selbstverständlichkeit, mittlerweile zählt Komminoth zu den besten Adressen in der Bündner Herrschaft. Heute werden ca. 3.7 Hektaren Reben bewirtschaftet. Die Gesamtfläche verteilt sich auf 15 Parzellen in und um Maienfeld und befinden sich an den besten Lagen für Spitzenweine.

http://www.komminoth-weine.ch