

Cuvée 1844 Blanc (ex. Iselisberger)

R. & K. Lenz

Herkunft

Thurgau / Schweiz

Rebstock

Pinot Noir / Sauvignon Blanc / Grauburgunder

Farbe

Goldgelb

Duft

Eine reizvolle Kombination, die schon in der Nase Lust auf mehr macht: Orange, Bergamotte und Quitte, Karamell und Vanille, Mandelcrème, Holunderblüte und Verveine.

Geschmack

Die Aromatik am Gaumen wirkt mit einem Anflug von Honig sehr fruchtig, unterstützt von einer frischen, angenehmen Säure und einer dezenten Herbe, die an Thymian erinnert. Eine ungewöhnliche, aber sehr gelungene Cuvée!

Gradation

12.5% vol.

Vorgeschlagene Serviertemperatur

10-12°C

Vinifikation

Die drei verschiedenen, reifen Traubensorten werden einzeln von Hand gelesen und sofort als ganze Trauben abgepresst. Der Traubensaft wird in 2-jährigen Barriques vergoren. Die Hälfte des Pinot Noirs vollzieht den biologischen Säureabbau. Dabei wird die Feinhefe wöchentlich aufgerührt. Der gemeinsame Weinausbau dauert gut 6 Monate.



weinonline.ch