

Cuvée 1844 Noir

R. & K. Lenz

Herkunft

Thurgau / Schweiz

Rebstock

Pinot Noir

Farbe

Rubinrot

Duft

Er zeigt sich zunächst eher zurückhaltend, aber beim aufmerksamen Prüfen entdeckt man eine breite Aromapalette: schwarze Kirsche und Dörripflaume begleitet von Kümmel, weissem Pfeffer und Lorbeer. Auch Süssholz und der zarte Duft verwelkter Rosen sowie ledrige und teerige Nuancen sind aufzuspüren.

Geschmack

Am Gaumen überrascht er mit einer herrlichen Fruchtfülle, saftiger Säure und weichen Gerbstoffen. Mit Nachdruck breitet er seinen Geschmacksfächer mit beachtlicher Länge aus.

Gradation

13.5% vol.

Vinifikation

Nach der Handlese werden die Trauben 5 Tage angetrocknet. Die dreiwöchige Maischegärung findet in kleinen 300-Liter-Ständen statt, dabei wird der Tresterhut täglich untergestossen. Nach der sanften Pressung wird der Wein in neue französische Barriques gefüllt wo er rund 10 Monate reift. Der fertige Wein wird unfiltriert abgefüllt.



weinonline.ch