Pinot Noir

Produzent	Casal das Aires
Land/Gebiet	Portugal/Tejo
Appellation	Vinho Regional Tejo
Jahrgang	2019
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Pinot Noir (100%)
Ausbau	18 Monate in gebrauchten 500-Liter-Tonneaux ausgebaut
Alkoholvolumen	12.0%
Restzucker	0.6 g/l
Trinktemperatur	16 bis 18 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2031
Inhalt	75 cl
Produzierte Menge	540 Flaschen

Aus den südlichen Regionen Portugals kommen in aller Regel Powerweine mit viel Konzentration und Alkohol. Bei diesem Pinot Noir hat sich die talentierte Winzerin Joana Pinhão einem anderen Stil verschrieben: Sie kreierte einen äusserst filigranen, frischen, fast schwebenden Rotwein, der mit einem moderaten Alkoholgehalt glänzt. Obwohl er lediglich 12 Prozent Alkohol aufweist, fehlt ihm gar nichts. Die Trauben kommen von einer jungen Einzellage, wurden handverlesen, spontanvergoren, nur teilentrappt und im gebrauchten 500-Liter-Holzfass während 18 Monaten ausgebaut. Trotz seiner Leichtigkeit zeigt er viele Facetten. Anklänge von reifen Kirschen und dunklen Beeren, würzige Noten und eine seidige Textur. Leicht gekühlt ist dieser Pinot Noir der passende Begleiter von Kalbsbraten mit kräftigem Jus oder Kaninchen mit Balsamico-Linsen. Limitierte Produktion: 540 Flaschen und 50 Magnum.