



Pinot Noir 2019

| | |
|-------------------|---|
| Produzent | Casal das Aires |
| Land/Gebiet | Portugal/Tejo |
| Appellation | Vinho Regional Tejo |
| Produkt | Rotweine |
| Traubensorte(n) | Pinot Noir (100%) |
| Anbau | Traditionell |
| Ausbau | 18 Monate in gebrauchten 500-Liter-Tonneaux ausgebaut |
| Alkoholvolumen | 12.0% |
| Restzucker | 0.6 g/l |
| Allergienhinweise | Enthält Sulfite |
| Vegan | Ja |
| Trinktemperatur | 16 bis 18 Grad |
| Optimaler Genuss | jetzt bis 2031 |
| Inhalt/Gebinde | 75 cl / 6er Kt |
| 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.