Magnum Pinot Noir 2021

Produzent	Casal das Aires
Land/Gebiet	Portugal/Tejo
Appellation	Vinho Regional Tejo
Produkt	Grossflaschen Rot
Traubensorte(n)	Pinot Noir (100%)
Anbau	Traditionell
Ausbau	18 Monate in gebrauchten 500-Liter-Tonneaux ausgebaut
Alkoholvolumen	13.0%
Restzucker	0.6 g/l
Allergenhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Ja
Trinktemperatur	16 bis 18 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2034
Inhalt/Gebinde	1.5 ltr / 1er Kt
Produzierte Menge	20 Flaschen
Preis CHF	68.00

Aus der kleinen, erst vor fünf Jahren mit der Rebsorte Pinot Noir bepflanzten Einzellage hat Joana Pinhão diesen reinsortigen Rotwein erzeugt. Die Trauben 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, 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