BAUR au LAC Vins

Cuvée Bertrand 2016

Schlosskellerei Gobelsburg, 9000 ml

9000 ml

CHF 539.– Art-Nr. 40004416

Diese Cuvée ist Pater Bertrand gewidmet, der als Letzter aus der Mönchsgemeinschaft das Weingut bis 1980 leitete. Vom Pinot Noir geprägt, zeigt der Wein ein vielschichtiges Aromabild: einen Hauch Flieder, Hagenbutte, Blutorange und Dörrpflaume, Lakritze und Trüffel mit rauchiger Note. Die Tannine sind reif, samtig und weich, würzig-fruchtig ist sein Geschmack.

Herkunft:	**Österreich / Niederösterreich / Kamptal**
Traubensorte:	**Pinot noir, Sankt Laurent, Zweigelt**
Genussreife:	**1 bis 10 Jahre nach der Ernte**
Trinktemperatur:	**16 bis 18 °C**
Speiseempfehlung:	**Fegato alla veneziana, Gulasch, Boeuf bourguignon, Schweinsfilet mit Pflaumen, Währschafte Eintöpfe mit Hülsenfrüchten, Würzige Gemüsecurries**
Vinifikation:	**vollständig entrappt, Gärung im Holzfass**
Ernte:	**Handlese, Strenge Selektion, in kleinen Kisten**
Ausbau:	**im grossen Holzfass/Foudre**
Volumen:	**12.5 %**

Hinweis: Enthält Sulfite

Vegan

BAUR au LAC Vins

Genussprofil

Nasenprofil

Intensität

Blumigkeit

Fruchtigkeit

Würzigkeit

Holzeinfluss

Komplexität

Gaumenprofil

Auftaktfülle

Säure / Saftigkeit

Tannine

Körper

Abgangslänge