



## 3 BAR Pinot noir

AOC Schaffhausen, Weingut zum Talheim, 2018

750 ml

**CHF 24.80**

Art-Nr. 30177718

Dieser Schaffhauser Pinot noir präsentiert sich mit einem ansprechenden Duft nach schwarzer Kirsche, reifen Erdbeeren und Cassis. Ein dezenter Mokkaton und ein Anflug von Kardamom lassen auf den subtilen Holzausbau schliessen. Ein Hauch von Veilchen und Rose vervollständigen das Aromabild. Mit saftiger Säure und mit spürbar belegenden Gerbstoffen wird sein Geschmack am Gaumen unterstützt, der in einem würzigen Abgang endet. 3 BAR ist ein Joint-Venture von Moni und Andy Rahm (Weingut zum Talheim), Hansruedi Adank und Baur au Lac Vins.

Herkunft:	<b>Schweiz / Ostschweiz / Schaffhausen</b>
Traubensorte:	<b>Pinot noir</b>
Genussreife:	<b>1 bis 5 Jahre</b>
Servicetemperatur:	<b>16 bis 18 °C</b>
Trinkempfehlung:	<b>Felchenfilets à la meunière, Ganzer Fisch aus dem Ofen, Kalbsbraten an Morchelsauce, Kalbsnieren an Senfsauce, Knuspriges Poulet aus dem Ofen, Würzige Hartkäse</b>
Vinifikation:	<b>vollständig entrappt, kurze Maischegärung</b>
Ernte:	<b>Handlese</b>
Ausbau:	<b>in gebrauchten Barrriques, ein Teil im Stahltank, kurzer Ausbau</b>
Volumen:	<b>13.0 %</b>



Integrierte Produktion zertifiziert

# BAUR *au* LAC Vins

## Genussprofil

### Nasenprofil

#### Intensität

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

#### Blumigkeit

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

#### Fruchtigkeit

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

#### Würzigkeit

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

#### Holzeinfluss

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

#### Komplexität

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

## Gaumenprofil

### Auftaktfülle

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

### Säure / Saftigkeit

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

### Tannine

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

### Körper

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

### Abgangslänge

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10