



3 BAR Pinot noir

AOC Schaffhausen, Weingut zum Talheim, 2018

750 ml

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



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