

# Pinot noir Reserve

QWt Niederösterreich, Schloss Gobelsburg, 2016

750 ml

**CHF 42.-**

N° Art. 40005716



Ce Pinot est par nature riche en finesse, élégant et distingué. Les amateurs de ce noble cépage seront ravis par son bouquet de sous-bois, de truffe, de fraises sauvages et de rose délicate. Sa merveilleuse longueur aromatique en bouche est marquée par le fruit mûr et des notes épicées bien équilibrées. L'élevage en fûts de chêne de 600 litres est utilisé subtilement pour ne pas masquer son fruité. Il atteint une maturité de dégustation parfaite vers l'âge de cinq ans, mais peut être conservé encore cinq ans de plus sans inquiétude.

Origine:	<b>Autriche / Niederösterreich / Kamptal</b>
Cépage:	<b>Pinot noir</b>
Maturité:	<b>3 à 10 ans</b>
Température:	<b>16 à 18 °C</b>
Conseil de dégustation:	<b>Poisson de mer grillés, Goulache, bœuf bourguignon, Ragoût de lapin aux olives, Spécialités de gibier, Risotto aux cèpes</b>
Vinification:	<b>Eraflage complet, Fermentation en fûts de chêne</b>
Récolte:	<b>Vendanges manuelles, Selection stricte, en petites cagettes</b>
Élevage:	<b>En tonneau</b>
Volume:	<b>13.0 %</b>



**Production intégrée certifiée**



**Végan**

## Profil gourmand

### Profil du vin au nez

#### Intensité



#### Floral



#### Fruité



#### Epices



#### Note boisée



#### Complexité



### Profil du vin en bouche

#### Attaque en bouche



#### Acidité / Jutosité



#### Tanin



#### Corps



#### Longueur en bouche

