



3 BAR Pinot noir

AOC Schaffhausen, Weingut zum Talheim, 2018

750 ml

N° Art. 30177718

Ce Pinot noir de Schaffhausen offre un parfum de cerise noire, fraises macérées et un léger parfum de café et cardamome du à l'élevage boisé qui demeure en arrière-plan. La violette et la rose complètent ce bouquet délicat. En bouche, la fraîcheur et les tanins solides construisent ce corps plein et fougueux en finale avec des épices et des fruits noirs. 3 BAR est le résultat d'une collaboration entre Moni et Andy Rahm (Weingut zum Talheim), Hansruedi Adank et Baur au Lac Vins.

Origine:	Suisse / Ostschweiz / Schaffhausen
Cépage:	Pinot noir
Maturité:	1 à 5 ans
Température:	16 à 18 °C
Conseil de dégustation:	Filets de féra à la meunière, Poisson entier du four, Rôti de veau à la sauce aux morilles, Rognons de veau à la sauce moutarde, Poulet croustillant au four, Fromage à pâte dure
Vinification:	Eraflage complet, Fermentation traditionnelle (courte)
Récolte:	Vendanges manuelles
Élevage:	En barriques usagées, En partie en cuve inox, Elevage court
Volume:	13.0 %



Production intégrée certifiée

BAUR *au LAC* Vins

Profil gourmand

Profil du vin au nez

Intensité

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Floral

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Fruité

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Epices

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Note boisée

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Complexité

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Profil du vin en bouche

Attaque en bouche

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Acidité / Jutosité

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Tanin

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Corps

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Longueur en bouche

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10