



LAND:
Frankrig

OMRÅDE:
Alsace

DRUETYPE:

LAGRING:
Store fade

SERVERING:
14-16 °C

GEMMEPOTENTIALE:
2019-2030

ALKOHOL:
13,5 %

VELEGNET TIL:
Fjerkræ Flyvende vildt

PINOT NOIR S 2017, ALBERT BOXLER

Lavet på 100 % Pinot Noir fra et plot i Grand Cru marken Sommerberg ("S") med 50 år gamle stokke. Vinificeret med 50 % stilke, gæret naturligt og kun flyttet vha tyngdekraft. Macereret 14 dage og derefter gæret færdig på stål og så modnet et år på brugte fade fra Bourgogne. Flasket uden filtrering eller klaring og bare med ganske let svovling.

Fantastisk Alsace Pinot Noir! Intens og saftig bærfrugt med forfriskende syre. Overraskende fyldig stil med en lang og ren eftersmag.

Samme brug som rød Bourgogne. Til fjerkræ og flyvende vildt eller til lettere retter med kalv eller lam.

Læs mere om producenten på Bichel.dk