



KARL PFAFFMANN

WALSHEIM

Expertise November 2019

2016 PINOT NOIR CHARLOTTE trocken Grande Réserve



Die edelste Variante unserer Spätburgunderweine ist der mittleren Tochter des Hauses gewidmet: Charlotte. Um solch einen intensiven Pinot Noir zu erhalten, ist eine extreme Ertragsreduzierung unabdingbar, denn keine Rebsorte weigert sich so vehement, ihr schönstes Gesicht zu zeigen, wie die Diva Spätburgunder. Und selbst bei einem minimalen Ertrag von 35 hl/ha verlangt sie kontinuierliche Aufmerksamkeit und gezielte Handarbeit im Weinberg bis final nur die besten, gesunden Trauben geerntet werden. Mit einer langen Maischegärung zur Farb-, Aroma- und Tanningewinnung haben wir alle Schönheiten der Pinot Noir Trauben im Most und später im Wein erhalten, die uns schon mit einer beeindruckenden Farbtiefe zum ersten Schluck verführen.

Bereits beim Einatmen wird das vielfältige Barrique-lager durch harmonische Vanille-, Karamell- und Mokkanoten wahrnehmbar und überlässt dabei doch den kräftigen Schwarzkirscharomen sowie jungen Pflaume- und Schokoaspekten den Hauptpart: Pinot Noir-Fülle vom Feinsten!

Vielleicht etwas zu schade für eine Speisenkombination, auch wenn dieser edle Pinot Noir natürlich einen finessenreich gewürzten Rinderschmorbraten kraftvoll ergänzt. Aber immer gleich einer Diva glänzt Pinot Noir auch gerne für sich alleine.

Empfohlene Trinktemperatur: 16 °C

Trinkreife: Jetzt bis 2026

Alkohol: 13,5 % vol.

Artikelnr.: 631

Füllmenge: 0,75 l

Allergene: enthält Sulfite