



PIGNOLO

Rebsorte:

Pignolo 100% sortenrein.

Lesezeit:

Manuelle Traubenlese von Anfang bis Mitte Oktober.

Vinifikation und verfeinerung:

12 Monate Barrique-Ausbau, 48 Monate Reifung in großen Eichenfässern und 1 jährige Reifung auf der Flasche.

Farbe:

Kompakt Rubinrot mit violetten Reflexen.

Duft:

In der Nase wechselt sich ein eleganter fruchtiger Eindruck von Pflaumenkonfitüre, Heidelbeeren und Amarena-Kirschen mit einem blumigen Eindruck von Hagebutten und Veilchen ab, um dann auf eine delikate balsamische Nuance von Eukalyptus zu enden und der Anflug von Tabak schließt die Aromavielfalt an.

Sinnliche Noten:

Ein kräftiger Wein, nahezu zu kauen. Auf der Zunge ist er mächtig, mit vibrierende Tanninen und hoher Finesse. Der nicht enden wollende Abgang hebt die ausgeprägte Mineralität dieses Spitzenweins hervor.

Perfekt zu köstlichen Gerichten mit Wild und Wildgeflügel sowie Schimmelkäsen.

