

SELBACH OSTER



Pinot Noir MAGNUM

Art.-Nr.: 0332

Kategorie	Magnum
Rebsorten	Spätburgunder
Herkunft	Deutschland
Anbauregion	Mosel
Jahrgang	2018
Qualitätsstufe	Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A)
Flaschengröße	1,500 l
Alkoholgehalt	13,0 % Vol.
Restsüße	0,3 g/l
Säuregehalt	5,0 g/l
Trinktemperatur	16-18 °C

Beschreibung

Klassischer Burgunder. Beerige, attraktive Spätburgunder- "Nase" mit einer ganz zarten Röstnote vom Holzfass. Schwarze Kirschen, Himbeeren im Bukett und am Gaumen. Dicht und mundfüllend. Mittlere Tannine, sehr harmonisch eingebunden. Sehr trocken, jedoch mit attraktiver, typischer Burgunderfrucht. Eleganter Stil mit dezenter Note vom kleinen Eichenholzfass.

Ausbau

Aus den besten Burgundertrauben des Jahrgangs, handverlesen. Ca. 60% entrappte Beeren, 40% nicht entrappt wurden mittels klassischer, offener Maischegärung vergoren. Die letzte Phase der Gärung und Reife erfolgte in 225 l Barriques (30% 2-jährig 40% 1-jährig und 30% neu). Unfiltriert abgefüllt.

