

# Gustav Adolf Schmitt Pinot Noir Ekologisk

Land	Tyskland	Producent	Gustav Adolf Schmitt'sc Weinkeller
Region	Rheinhessen	Druva	pinot noir/spätburgunder

## Doft

Inbjudande och fräscht bärig doft av nyplöckade skogshallon, mörka körsbär, undervegetation, cederträ, vanilj, chokladpralin och en spännande underton av krydda.

## Smak

Vinet är transparent och vackert rubinrött mot tegel. Munkänslan är lätt och frisk och vinet är torrt men bjuder på saftigt bärighet och balanserad syra. I smaken toner av sötmogen frukt som jordgubbskompott, rödvinbärsgeleé och hallonbalsamico men även lakrits, vaniljkola, ekfatstoner och lite utveckling som drar åt höstskog. Ren fin eftersmak..

## Vinifiering

Vinrankorna växer i kalkhaltig lera och druvorna skördas försiktigt med maskin, och pressas sedan med stor omsorg. Jäsningen sker i temperaturkontrollerade stältankar, svalt och långsamt, för att extrahera alla doft- och smakkomponenter ur denna kluriga druva och dess tunna skal. Det är en konst att göra vin på pinot noir som räknas som en av de mest svårödlade, och svårhanterade druvorna. Här lyckas man! 20 % av vinet har lagrats på ekfat.

## Passar till

Njut detta bäriga och sirligt eleganta röda vin till mellanlagrad ost, smakrika charkuterier, all typ av fågel, småvilt eller till och med lite kraftigare fiskrätt som grillad fisk om rödvinssås serveras till. Eller varför inte en mustig burgundisk köttgryta eller en krämig karljohansvamp-och kantarellpasta.

## Övrigt

Pinot noir är svårödlad men ger vid rätt hantering fantastiskt eleganta, sötsyrliga och medelfylliga viner. Tysk pinot drar mer åt just läskande fruktighet än strama fat och här har man fått fram just en charmig bärighet och ett josit, drickvänligt vin på druvan.



Art. nr	20044
Volym	2000 ml
ABV	12,5%



Pernod Ricard Sweden