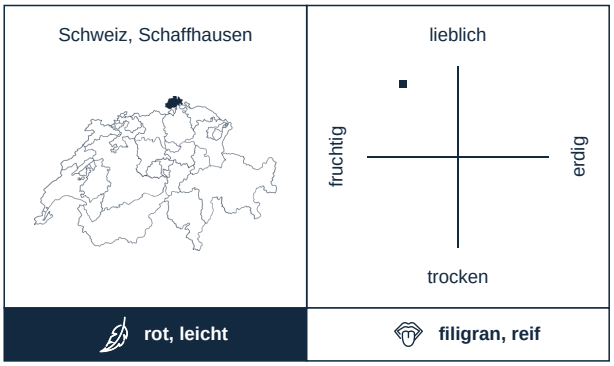
WILCHINGER PINOT NOIR AOC AOC

WEINGUT UND KELLEREI HEDINGER | 2019



Im Bouquet entfaltet sich eine intensive, vielschichtige, filigrane Aromatik von reifen Früchten (Brombeere, Himbeere) und feinen herbalen Noten. Der Auftakt in der Nase ist sortentypisch und lässt Vieles erwarten. Dann zeigen sich im Gaumen zarte Fruchtnoten, die an Erdbeere und Kirsche erinnern. Samtig und weich präsentieren sich die feinen Gerbstoffe im Gaumen. Sie harmonieren mit der fruchtigen, ausgewogenen Struktur und hinterlassen im Finale einen lange anhaltenden, äusserst delikaten Sinneseindruck. Dieser Blauburgunder vereint die vielen Aspekte eines grossen Schweizer Gewächses!



Pinot Noir

Genussreife: 2 - 4 Jahre

Im Edelstahltank ausgebaut

Fruchtig, Blumig, Krautig/Vegetativ, Steinobst, Beeren, frisch vegetativ, getrocknet vegetativ, Sauerkirsche, Brombeere, Himbeere, Erdbeere, Waldboden, Reifearomen

Suppe, Charcuterie, Fleischgerichte, pikantes Gebäck, Pilzsuppe, Pot-au-feu, pikante Wähe

Trinktemperatur: 14 bis 16 °C

13 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht	**schwer**
samtig	**kräftig**

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873

mild **säurehaltig**