



Petit Clos Pinot Noir 2017

Clos Henri



Artikel Nr.	04188
Land	Neuseeland
Herkunft	Marlborough, Neuseeland
Rebsorte	Pinot Noir (100 %)
Qualitätsbezeich.	W. O. Marlborough
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	14 - 16 °C
Ausbau	Der Wein wird in Stahltanks zur Gärung gebracht, dann lagert er für sechs Monate auf der Feinehefe. Ungefähr 9% des Weines werden in neuerfranzösischer Eiche gelagert. Das Aufrühren der Hefe stabilisiert dem Wein auf natürliche Weise, so dass vor dem Abfüllen nur einmal ein leichtes Filtrieren nötig ist.
Boden	Tonböden mit einer Auflage aus Kies
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Sie werden besonders gerne die Nase mit einem Hauch Schokolade, intensiven Aromen von schwarzen Beeren und leicht rauchiger Note mögen! Am Gaumen tritt der dunkle Frucht und eine schöne Frische mit seidigen Tanninen, die alles in Harmonie und Balance bringt.
Empfehlung	Zu allen kurzgebratenen Fleischgerichten, besonders Kabsfleisch. Auchwunderbar zu Kuhmilchkäse und Camembert.
Über den Winzer	Die Familie Bourgeois ist bereits seit 10 Generationen als Winzerfamilie an der Loire ansässig. Seit Anfang des Jahrtausends besitzt sie ferner ein Weingut in Marlborough / Neuseeland, wo hauptsächlich Pinot Noir und Sauvignon blanc kultiviert werden. Die Klimakombination aus langen Tagen, kalten Nächten und in guten Jahren trockenen Herbstperioden lassen die Trauben langsam reifen ohne die Säure zu verlieren. Ausgefeiltes Kellertechnik-Knowhow und lang erprobtes Weinbauwissen führen zu Weinen, die durch ihren ausgeprägter Sortencharakter in Verbindung mit diesem unverwechselbaren Terroir beeindrucken.