



# Pinot Noir Réserve Vieilles Vignes 2018

## Cave de Ribeauvillé



Artikel Nr.	01175
Land	Frankreich
Herkunft	Über 30 Jahre alte Reben um Ribeauvillé, Elsaß
Rebsorte	Pinot Noir (100%)
Qualitätsbezeich.	Qualitätswein
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16 - 18°C
Ausbau	Klassische Maischegärung und Ausbau im Holzfass für ca. 1 Jahr
Füllmenge	0,750l
Beschreibung	Das Bukett betört mit frischen Cassis-Aromen, begleitet von zarten, süsslich rauchigen Noten. Am Gaumen spürt man eine saftige Frucht, wiederum von roten Beeren, einen sanften Gerbstoff sowie einen Hauch von Kakao im Abgang. Seidige Tannine und angenehm ausgewogen.
Empfehlung	Mit seinen seidigen Tanninen und der schönen Ausgewogenheit ist dieser Spätburgunder aus alten Reben der ideale Begleiter von Wildpfeffer, Fleischgerichten in Sauce sowie Schnittkäse.
Über den Winzer	Die Cave de Ribeauvillé wurde 1895 von zahlreichen Winzern der Region gegründet und ist somit die älteste Winzervereinigung Frankreichs. Aufgrund seiner Lage im Zentrum der Weinstraße genießt Ribeauvillé viele Vorzüge. Das berühmte "Champ de failles" (Feld der Spalten) von Ribeauvillé hat zahlreiche wechselhafte Geländeformen von verschiedenartiger Bodenbeschaffenheit hervorgebracht. Dieses Mosaik aus überaus verschiedenen Parzellen mit einem unvergleichlichen mineralischem Reichtum hat den Anbau der verschiedensten Rebsorten begünstigt.