Markus Schneider Pinot Noir

Pfalz - Duitsland

Markus Schneider interpreteert zijn Pinot Noir steeds Franser - niet alleen in de naam. De Pinot Noir Tradition is elegant en diep, met klassieke frambozen- en aardbeiennuances en fijne rokerige tonen. Kracht van verschillende bodems. Eén wijngaard ligt op een kalksteenplateau, waar de wijnstokken van alle kanten aan de elementen zijn blootgesteld, waardoor de vegetatiefase dienovereenkomstig wordt vertraagd. De andere wordt beïnvloed door de warme ligging en het terroir van zand, grind en terrasvormige kiezel.

Alleen de beste Pinot Noir druiven werden gebruikt voor deze heerlijk krachtige single-varietal wijn van Markus Schneider. De gisting vindt dan plaats in grote houten vaten bij gecontroleerde temperaturen. De vinificatie wordt gevolgd door enkele maanden rijping in eikenhouten barriques.

Elegante fruitnuances die doen denken aan aardbei en framboos combineren met fijnkorrelige tannines tot een klassieke compositie in de Pinot Noir Traditie van Markus Schneider. Lange afdronk met zalige aroma's en fijne zuurgraad en fijn kruidige mineraliteit.



Proefnotitie

De krachtige Pinot Noir van Markus Schneider komt in het glas met een dichte lichtrode kleur. In de neus onthult deze rode wijn van Markus Schneider allerlei soorten moerbeien, bosbessen, bramen en zwarte bessen. Andere aroma's zoals cacaoboon, gedroogde ham en bruin brood worden toegevoegd door de rijping in grote houten vaten.

In de mond maakt de Schneider Pinot Noir indruk met zijn volle smaak. Deze zijdeachtige en dichte rode wijn is vol en gelaagd in de mond. Dankzij de beknopte fruitzuren is de Pinot Noir uitzonderlijk fris en levendig in de mond. De afdronk van deze rode wijn uit de Pfalz is heerlijk lang.

Persoonlijke proefnotitie

Drinken bij

Super bij eendenborst, kalfsvlees, rijke gevogeltegerechten zoals duif.

Houdbaarheid

8 à 10 jaar na oogstdatum

Druivenrassen

100% Pinot Noir

UNIQUATO
for wine lovers

Uniquato
Dorpsplein 8 - 2
3660 Oudsbergen
+32 (0) 478 94 73 82
www.uniquato.be