



2022 Marschallgut P.N. Reserve

AOC GR, Cottinelli



Produzent	Cottinelli Weinbau
Herkunft	Graubünden, Schweiz
Traubensorten	Pinot Noir
Flaschengrösse	75 cl

Allergene

Enthält Sulfite

Weinbeschrieb

Von intensiver, roter Farbe. In der Nase eine unaufdringliche Holznote mit Düften von Himbeeren. Im Gaumen vollmundig mit angenehmen Tanninen und mit sortentypischem Aroma von roten Beeren. Begleitet von Röstaromen und etwas Vanille vom Ausbau im Barrique. Gut ausbalancierte Säurestruktur mit gut integrierten Tanninen.

Vinifikation und Ausbau

Der alte, kerngesunde Rebbestand und die konsequente Ertragsregulierung am Stock ergeben das aussergewöhnlich dichte Traubengut. Der Ertrag beträgt selten mehr als 600 gr/m². Nach der Ernte wird das Traubengut 8 bis 10 Tage heruntergekühlt (Kaltmazeration). Anschliessend leicht erwärmt auf 15 Grad. Die Gärung erfolgt durch Spontangärung. Der Ausbau erfolgt 40 % in neuen Barriques und der Rest in Barriques mit 2. und 3. Füllung.

Passt zu

Rote Fleischsorten, Wild, Capuns, Pizokels