



2017 Halde Pinot Noir Reserve Chur AOC GR, Cottinelli



Produzent	Cottinelli Weinbau
Herkunft	Graubünden, Schweiz
Traubensorten	Pinot Noir
Flaschengrösse	300 cl

Allergene

Enthält Sulfite

Weinbescrieb

Rubinrot bis ziegelrot mit einer mittleren, diesem eleganten Wein angemessenen Intensität. In der Nase Aromen von Süssholz und Preiselbeeren mit einer ausgeprägt fruchtigen Note. Er kommt sehr fein und geschmeidig auf die Zunge. Dezent im Hintergrund finden sich ein paar wenige feine, reife Tannine. Gerade genug, um dem Wein ein feines Gerüst mitzugeben, in das er seine Fruchtaromatik – auch hier Spielarten von Süßholz, Walderdbeeren und etwas Nougat – eingliedern kann. Er bleibt angenehm lange sehr weich im Gaumen.

Vinifikation und Ausbau

Die Trauben werden in neuen 500 Liter Eichenholzfässern vergoren und lagern anschliessend mindestens neun Monate darin. Der «Pinot Noir Reserve» wird unfiltriert abgefüllt, und kann während der Flaschenlagerung ein kleines Depot am Flaschenboden bilden. Wir empfehlen daher, die Flasche vor dem Genuss zu dekantieren.

Passt zu

Kräftigem dunklen Fleisch, Kalbsbraten, Wildgerichte, Ente, Gans