



2021 Pinot Noir The Plow

Eola-Amity Hills, Willamette Valley, Lingua Franca

Der neue Überflieger aus Oregon

Degustationsnotiz:

Rubinrot mit aufhellendem Rand. Verführerisches vielschichtiges Bouquet reife Himbeere, frischer Schattenmorellensaft, Lakritze, ein Strauss Veilchen und erkalteter Früchtetee. Am Gaumen mit seidiger Textur, perfekt balancierte Rasse und eleganter gut strukturierter straffer Körper. Im gebündeltem fein aromatischen Finale mit blauen Beeren, Sandelholz und dunkler Mineralik, fein spröde, Potentialwertung.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Vereinigte Staaten
Region:	Oregon
Subregion:	Willamette Valley
Produzent:	Lingua Franca Winery
Bewertung(en):	Jeb Dunnuck 98/100, Score 19/20, Decanter 95/100, Wine Spectator 94/100
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Rebsorte(n):	Pinot Noir
Artikelnummer:	1296321

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinot Noir The Plow

Eola-Amity Hills
Willamette Valley
Lingua Franca

Herkunft: Vereinigte Staaten
Bewertung(en): Jeb Dunnock 98/100, Score 19/20, Decanter 95/100, Wine Spectator 94/100
Rebsorte(n): Pinot Noir
Trinkreife: Jetzt bis 2040
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 13.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.