



2010 Barthenau

Pinot Noir Alto Adige DOC, Vigna S.Urbano, Tenuta J.Hofstätter

Misst sich mit den besten Burgundern

Nota di degustazione:

Mittelkräftiges Rubin, zum Rand hin aufhellend. Intensives und ausdrucksstarkes Bouquet nach kleinen schwarzen und roten Beeren, etwas kalter Rauch, blumige Noten und wunderbar duftendes Zimtgewürz. Harmonisch und gekonnt balanciert präsentiert sich der Gaumen, immer intensiver werdend; nebst Preiselbeeren auch wilde Himbeeren; ein auffallend samtenes Tanninkleid; aromatisch fest bleibend bis ins leicht frische, mineralische Finale. Viel Potenzial!

Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Trentino-Alto Adige
Produttore:	Tenuta J.Hofstätter
Valutazioni:	Score 19/20, Wine Spectator 90/100
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2022
Varietà d'uva:	100% Blauburgunder (Pinot Noir)
Numero di articolo:	0372510

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Barthenau

Pinot Noir Alto Adige DOC
Vigna S.Urbano
Tenuta J.Hofstätter

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 19/20, Wine Spectator 90/100
Varietà d'uva:	100% Blauburgunder (Pinot Noir)
Maturità:	Jetzt bis 2022
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.