

WEINGUT AXEL BAUER



AXEL BAUER®

Pinot Noir Grand Vin 2019 - unfiltriert

Unser Großes Gewächs vom Pinot Noir, inspiriert von Burgund, badisch geprägt und dabei doch völlig einzigartig.



Jahrgang:	2019
Qualitätsstufe:	Badischer Landwein
Rebsorte:	Pinot Noir
Boden:	Granit
Geschmack:	Trocken
Ausbau:	12 Tage Maischegärung 18 Monate franz. Pièce
Farbe:	Dunkles Rot mit purpurnen Reflexen

Duft: Intensive Süßkirsche, Erdbeere, schwarze Johannisbeere, reife Schwarzkirsche. Saftiger Duft, vielschichtig, dichtes Aroma, dezent umrandet von edlen Eichenholzaromen.

Mund: Druckvoller Körper, sehr komplex, dicht, extrem viel Struktur, trotzdem jugendlich verschlossen. Das Tannin ist präsent und doch weich, saftig; harmonisch, Edelschokolade, schmelzig, auch frisch, mit ewiger Länge.

Trinkreif: 2025-2035 **Trinktemperatur:** 16°C

Speisen: Dieser Wein braucht einen ebenbürtigen Partner – hochwertiges Wildfleisch, wie zum Beispiel ein Rehrücken Baden-Baden – der Pinot passt hervorragend zum bardierten Reh und durch seine Fruchtkomponenten auch zu den klassischen Beilagen wie gefüllter Birne mit Johannisbeergelee und karamellisiertem Rotkraut.

Alkohol: 13,5 % vol **Restzucker:** 0,5 g/l

Säure: 5,7 g/l

Glasempfehlung: Burgunderglas **Karaffieren:** Ja, 8 Stunden