

Hunter's

Pinot Noir



Anbaugebiet: Neuseeland - Marlborough

VEGAN

Jahrgang: **2021** Geschmack: **trocken**

Alkohol: 13,5 % vol. Verschluss: Schraube

Säure: 4,7 g/l Inhalt: 0,75 Liter

Restzucker: 1,0 g/l

Allergene: Enthält Sulfite

Rebsorte: 100% Pinot Noir

Importeur: H. M. Witt & Co. GmbH, Julius-Faucher-Str. 32, 28307 Bremen, Deutschland

Auszeichnung: **90 Punkte Wine Orbit, 4 Sterne Winestate Magazine**

Empfehlung:

Zum Hirschbraten, Edelpilzgerichten sowie Reh- und Lammfleisch !

„Ein weicher, körpervoller Pinot Noir im Burgunderstil. Bouquet von reifen Beeren mit Anklängen von erdigen Noten. Am Gaumen Aromen von Wildkirsche und dunklen roten Früchten. Weiche mittelkräftige Tannine. Sehr elegant eingebautes Barrique verleiht Würze und Länge.“

Ernte / Herstellung:

Von März bis April 2015.

Es wird per Hand gelesen und in 20 kg Körben geerntet. Das sorgt für einen besonders schonenden Umgang mit den Trauben.

Der Wein wurde zu Teilen in neuen wie auch gebrauchten französischen Barriques für 10 Monate behutsam ausgebaut.

Weinerzeuger:

Gewinner Marlborough Umweltpreis 2009

Im Wairau Valley gelegen sind die eigenen Weinfelder in die Natur eingebettet. Die Wiederherstellung der ursprünglichen Flora und Fauna war ein Grund für den Umweltpreis in 2009.

Es wird nur minimal künstlich bewässert. Die leichten Böden und das Mikroklima bieten optimale Bedingungen für sehr gute Pinot Noirs.



Art.-Nr.: 05020-21

