



Ojo Negro Pinot Noir

Weingut: Ojo Negro-Dieter Meier

Vinifikation/Ausbau:

Vergärung mit traubeneigenen Hefen im Betontank, Ausbau in Betoneiern.

Charakter:

Edel und dezent im Duft, rote Beerenfrucht, getrocknete Orangenschalen, Gewürze. Schönes Spiel von Rasse und weicher Fülle. Feine Frucht, schöne, typische mineralisch-rauchige Noten, saftige, langanhaltende Frucht mit etwas Kohle und Caramel im Abgang. Eine Stilistik irgendwo zwischen alter und neuer Welt....

STECKBRIEF

Artikel-Nr.

Jahrgang

Geschmack

trocken

Weinstil

fein & aromatisch

Anbauregion

Patagonien

Land

Argentinien

Rebsorte

100% Pinot Noir

Füllmenge

750 ml

Trinktemperatur

14° - 16° C

Alkoholgehalt

14.5 % Vol.

Lagerpotential

4-6 Jahre

Hersteller

Ojo de Vino / Dieter Meier

Passt zu

Geflügel, Hartkäse, Gemüse, Kalbfleisch