



2023 Kirchbühl Pinot Noir

Weinbau Sempachersee

AOC Luzern

75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Nach dem starken Debüt des 2022ers legt der zweite Jahrgang des Kirchbühl Pinot Noir nochmals an Tiefe und Komplexität zu. Der Wein wurde 18 Monate in französischer Eiche in Zweitbelegung ausgebaut. Dieser sorgfältig dosierte Holzeinsatz unterstreicht den filigranen Charakter des Weins elegant. In der Nase betört ein vielschichtiges Bouquet von roten Kirschen, Himbeeren, einem Hauch Preiselbeere und zarter Würze. Am Gaumen zeigt er sich mit präziser Frische, feinen, gut eingebundenen Tanninen und einem harmonischen Spiel aus Frucht und Säure. Das Terroir der Gletschermoränen- und Sandböden des Kirchbühls verleiht ihm zusätzlich eine mineralische Finesse und beeindruckende Langlebigkeit. Ein weiterer Meilenstein für den noch jungen Rebberg. (nk)



Typ: Rotwein



Land: Schweiz



Region: Luzern



Genussreife: Jetzt - 2036



Alkoholgehalt: 13.5% Vol.



Traubensorten: Pinot Noir



Allergene: Enthält Sulfite



Vino Vario: 18