

2023 Kirchbühl Pinot Noir

Weinbau Sempachersee
AOC Luzern
75cl (6er-Karton)

CHF 35.00

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