

2022 Pinot Noir de Mur

Cru de L'Hôpital
Vully AOC
75cl (6er-Karton)

CHF 45.00

Degustationsnotiz

Noch leicht verschlossener, burgundischer Auftakt. Nach Belüftung komplexe Aromen nach dunklen Waldbeeren und roten Kirschen, untermalt von frischer Würze, dunklen Blüten und organischer Mineralität, die an Trüffel erinnert. Finessenreicher Gaumen, tieffruchtige Noten nach Kirschen, wilden Beeren, kaltem Rauch, organischer Mineralität, dazu würzige Komponenten. Gut verwobene Barrique, hohe Struktur mit Schmelz und Länge. Feinkörnige, reife Tannine runden das Gesamtbild meisterhaft ab. Der Pinot Noir de Mur endet lang und anhaltend mit Komplexität und Finesse. Der Jahrgang 2021 wurde mit stolzen 93 Parker-Punkten bewertet! Wir sind gespannt auf das Rating für den 22er. (pt)

- **Vegan**
- **Bio**
- **Typ:** Rotwein
- **Land:** Schweiz
- **Region:** Freiburg
- **Genussreife:** Jetzt
- **Alkoholgehalt:** 13.8% Vol.
- **Trinktemperatur:** 15°C - 17°C
- **Traubensorten:** Pinot Noir
- **Allergene:** Enthält Sulfite
- **Vino Vario:** 19