

2023 Pinot Noir Gaucheten

Domaine Bonnet du Fou
AOC Bielersee
75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Die Trauben für diesen Pinot Noir stammen aus der kühlsten Lage von Bonnet du Fou, entsprechend kommt der Wein mit einer genialen Frische und viel Tiefgang daher. Der Jahrgang 2023 brilliert mit besonders viel Harmonie aus Kraft, Reife und Finesse.

Zeigt zu Beginn edle Röstaromen und würzige Nuancen im Bouquet, diese weichen mit etwas Belüftung den rotbeerigen und floralen Aromen, was für eine tolle Frische! Besitzt auch am Gaumen einen kühlen Kern, die zarten Tannine sind von hoher Qualität und fungieren als perfekt dosiertes Bindeglied zwischen Frucht, Würzigkeit und mineralischer Struktur. Besitzt eine hervorragende Harmonie und tolle Saftigkeit, ist dabei aber stets reintönig und zeigt wunderbar das kalkhaltige Terroir. Bleibt im Abgang lange haften und begeistert mit rotbeeriger Frucht und animierender Frische. Bereitet aus dem grossen Glas bereits jetzt viel Freude und wird mit etwas Flaschenreife zur absoluten Höchstform auflaufen. Ein herrlicher Finessen-Pinot vom Bielersee! (mh)

Vegan

Typ: Rotwein

Land: Schweiz

Region: Bielersee

Genussreife: Jetzt - 2037

Trinktemperatur: 16°C - 18°C

Traubensorten: Pinot Noir

Allergene: Enthält Sulfite

Vino Vario: 18+