

Tag 18

PINOT NOIR N.2 AOC THURGAU

Schlossgut Bachtobel
2018

Gault&Millau



[Produktblatt herunterladen](#)

Wussten Sie schon?

Im Jura ist der aus der Rebsorte Savagnin blanc gewonnene Vin Jaune ein oxidativer Wein, der mindestens 6 Jahre und 3 Monate lang in Eichenfässern ohne Ouillage, d. h. ohne Ergänzung der natürlichen Verdunstung, ausgebaut wird. Während dieser Zeit schätzt man den Weinverlust auf ca. 38 %, weshalb der Wein nach Abschluss der Reifung in spezielle Flaschen, CLAVELIN genannt, mit einem Fassungsvermögen von 62 cl abgefüllt wird.

Rebsorte

Eine Rebsorte, die wahrscheinlich aus Burgund stammt. Es gibt schriftliche Aufzeichnungen aus dem Jahr 1375. Es handelt sich um eine Rebsorte, die zahlreiche andere Sorten "geboren" hat. In der Schweiz ist sie seit 1472 im Kanton Waadt unter dem Namen Servagnin und später Salvagnin nachweisbar. Sie ist die am häufigsten angepflanzte rote Rebsorte in der Schweiz, mit fast 4000 ha, was mehr als einem Viertel der Weinanbaufläche entspricht. Man findet sie vor allem in der Deutschschweiz auf kühleren Böden, wo sie ein eher fruchtiges und sehr elegantes Profil aufweist. Im Wallis, auf steileren Hängen und in einem wärmeren Klima, bringt er reiche, manchmal kandierte Weine hervor. Am Ufer des Neuchatelsees mit seinem milderen Klima sind diese Weine sehr fein. In Graubünden schließlich, das auch das kleine Burgund genannt wird, mit seinem für den Pinot Noir idealen Mikroklima, entfaltet er sein ganzes Potenzial und die Weine sind perfekt ausgewogen zwischen Konzentration und Spitze.

Jahrgang
2018

Weinbereitung

Die Trauben werden von Hand gelesen, bei etwa 100° Oeschlé. Etwa 2/3 der Beeren werden entrappt und gemahlen, für den Rest der Cuvée werden die Trauben in ganzen Trauben belassen.
Die Maischegärung dauert 7 bis 10 Tage in kegelstumpfförmigen Holzbottichen, mit mehrmals täglichen Extraktionen in Form von Pigeage. Nach dem Abziehen wird der Wein in 800-Liter-Fässern (kein neues Holz) gelagert, um seine FML durchzuführen. Der Ausbau dauert 12 Monate, bevor er in Flaschen abgefüllt wird.



Verkostung



Auge

Strahlende, tiefe, granatrote Robe mit purpurfarbenen Reflexen.



Nase

Die Nase ist ausdrucksstark, subtil mit fruchtigen Noten von schwarzen Johannisbeeren, Kirschen, aber auch blumigen Noten von getrockneten Rosen, Teeblättern, Kiefernharz und einigen rauchigen/grilligen Anklängen.



Mund

Der Auftakt ist vollmundig mit einer schönen Fülle, die Aromatik öffnet sich mit Konfitüre von schwarzen Johannisbeeren, zerdrückten Himbeeren und einigen sehr angenehmen Brioche-Anklängen. Die Tannine sind fest, recht schmelzend und von seltener Feinheit.



Finale

"Warm mit einem Hauch von kaltem Tabak, schwarzer Kirsche mit einer schönen Mineralität auf Noten von Feuerstein und Schiefer."
Ugo Chavaz

[Produktblatt herunterladen](#)

Diesen Wein kaufen



Pinot Noir N.2 AOC Thurgau

CHF 34.00

Verfügbarkeit: 27

Menge

1  

In den Warenkorb legen

[Vorheriger Tag](#)

[Nächster Tag](#)

Die Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.
Kostenlose Lieferung ab 6 Flaschen. Bei mehreren Bestellungen kann die Lieferung zusammengefasst und die Kosten zurückerstattet werden.



Anti-Bruch-Verpackung



Gesicherte Zahlungen

Mit dem Kauf auf dieser Seite bestätigen Sie, dass Sie mindestens 18 Jahre alt sind.