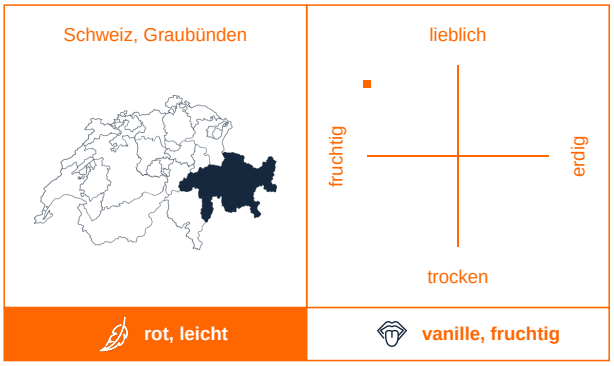
TROCLA NERA PINOT NOIR
AOC TROCLA NERA AOC
WEINGUT OBRECHT | 2021



Schwarze Traube, so lautet die deutsche Übersetzung des romanischen Ausdrucks Trocla Nera. Unfiltriert steht auf der Rückenetikette. Dieser Hinweis und der Name lassen auf Dichte, Farbe und Tiefe dieses Gewächses schliessen, das sich durch Gehalt, Vielschichtigkeit und Gradlinigkeit auszeichnet. Aus den besten Lagen, die Francisca Obrecht hegt und pflegt, stammt das Traubengut. Mit Umsicht vinifiziert Christian Obrecht einen sortentypischen Pinot Noir, der eine charakteristische Interpretation des Terroirs und der Rebsorte darstellt. Die Aromatik im Bouquet offenbart in erster Linie Beeren, Sauerkirsche, Waldboden, dann aber auch dezente Ausbaunoten und feine Aromen, die an Zedernholz und Zigarrenkiste denken lassen. Im Finale zeigen sich die Vorzüge eines gradlinigen, klassischen Vertreters der burgundischen Schule.



Pinot Noir

Genussreife: 4 - 6 Jahre

Spontangärung im Holzbottich. Danach während zwölf Monaten im gebrauchten Barrique gereift.

Himbeere, Brombeere, Tabak, Zedernholz

Fleischgerichte, Geflügelgerichte, Käse, Kalb, Poulet, Federwild, gereifter Käse, Coq au vin, Poularde, Poularde de Bresse, Weissschimmelkäse

Trinktemperatur: 14 bis 16 °C

12.5 % Vol.

Enthält Sulfite


leicht
schwer
samtig
kräftig
mild
säurehaltig