

Пино Ноар, Вила Волф (Ернст Лозен)

Pinot Noir, Villa Wolf (Ernst Loosen)



Произход

Държава	Германия
Винен Регион	Пфалц
Винарна	Вила Волф (Ернст Лозен)

Технически данни

Сортов състав	Пино Ноар
Виг	Сухо червено вино
Затваряне	Винтова капачка
Винификация	Ронкане, ферментация при температура от 20 – 24 °C, пресоване и отлежаване.
Отлежаване	50% от виното отлежава в съдове от неръждаема стомана за 12-15 месеца и останалите 50% отлежават в използвани барици от френски дъб за 12 – 15 месеца.
Награди и сертификати	Wine Enthusiast: 90 точки за реколта 2018

Описание

Накратко

Целта на Вила Волф е да създава вина, които изразяват автентичния тероар на Пфалц. Произведено в класическия стил на Пфалц, виното е сухо и плътно, с вкус на напълно узрели плодове и характерна минералност в аромата. За да се запази естествено високото качество на лозята, гроздето се отглежда с устойчиви лозарски практики, последвани от традиционно, минималистично винопроизводство. Това е Пино Ноар с отлично съотношение цена-качество.

Дегустационни бележки

Топло и средно плътно вино с твърда киселинна структура. Неговите тъмни черешови плодове са сочни, узрели и изпъкнали, с пикантен вкус в средата. Минимум дванадесет месеца барик отлежаване придава на виното опушена дълбочина и приятно докосване на земни танини.

Съчетание с храна

Отлично в комбинация с печено агнешко, пушена съомга и пернат дивеч.

Бележки

