

2019

LEUKOTHEA
PINOT NOIR BARRIQUE



REBEN	
Herkunft	Wettingen - AOC Aargau
Parzelle	Nr. 1637, 1639, 5326, 1680, 1747, 1748, 1722, 1723, 1705 (420 - 525 m.ü.M.)
Winzer	Meinrad Steimer, Hugo & Maria Moser, Cornelia & Stephan Kim
Sorte	Pinot Noir
Klima	kontinental
Alter der Rebstöcke	20 - 43 Jahre
Pflanzdichte	5'000 Rebstöcke / ha
Ertrag	700 g/m ²
Anbaumethode	Integrierte Produktion
KELLER	
Ausbau	In neuen und gebrauchten Barrique (aus Schweizer und französischer Eiche) während 18 Monaten
WEIN	
Degustation	Sattes Rubin. Vielschichtiges, aber auch komplexes Bukett, fruchtig in der Nase; Aromen von Brombeeren, Sauerkirschen und Pflaumen sowie feine rauchige Düfte von Kaffee und Tabak. Ausgewogen und elegant im Gaumen von einer schönen Säure begleitet. Gut strukturiert, kräftig, vollmundig, mit einem langen Abgang.
Trinkreife	Mittleres Reifepotential von 3 -5 Jahre nach der Ernte
Kulinarik	Braten, Rindfleisch, Wild
Serviertemperatur	16° - 18°C
Alkohol	13,5%

