

**2019**

**PALLAS**  
SPITZENAUSELE



**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/m2  
Anbaumethode Integrierte Produktion

**KELLER**

Ausbau Im gebrauchten Barrique (teils Schweizer  
Eiche) während 9 Monaten

**WEIN**

Degustation Für den PALLAS werden nur die aller-  
schönsten Pinot-Trauben verarbeitet.  
Das Bouquet ist enorm vielschichtig,  
nach reifen Kirschen und edler Würze  
mit floralen Aromen. Der Körper ist  
druckvoll und geschmeidig mit hoch-  
reifen, samtigen Gerbstoffen. Er endet  
langanhaltend fruchtbetond und würzig.

Trinkreife Mittleres Reifepotential von 3 -5 Jahre  
nach der Ernte

Kulinarik Kalbssteak an kräftiger Sauce,  
Rindsfleischvogel

Serviertemperatur 16° - 18°C

Alkohol 13,3%

