

CHIRON
CUVÉE NOIR



REBEN	
Herkunft	Wettingen - AOC Aargau
Parzelle	Nr. 1451, 1657 (420 - 525 m.ü.M.)
Winzer	Meinrad Steimer
Sorte	Diolinoir, Pinot Noir, Gamaret
Klima	kontinental
Alter der Rebstöcke	11 - 23 Jahre
Pflanzdichte	5'000 Rebstöcke / ha
Ertrag	800 g/m ²
Anbaumethode	Integrierte Produktion
KELLER	
Ausbau	Im gebrauchten Barrique (teils Schweizer Eiche) während 9 Monaten
WEIN	
Degustation	Glänzendes Rubin mit violetten Reflexen. Sehr gut strukturierte und delikate Aromen nach dunklen Heidelbeeren, Vanille, schwarzer Schokolade und südlicher Würze. Am Gaumen Charakterstark mit viel Zugkraft und einer lebendigen Säure. Die Tannine sind präsent, aber sehr zart. Der Abgang wirkt salzig und harmonisch.
Trinkreife	Mittleres Reifepotential von 3 -5 Jahre nach der Ernte
Kulinarik	Rindfleisch, Steinpilzrisotto, grillierter Salzwasserfisch mit Kräuter
Serviertemperatur	16° - 18°C
Alkohol	13%

