

PALLAS
SPITZEN AUSLESE



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%
Auszeichnungen	Best of Swiss Wine Gold Mondial des Pinots 2022 89 Pkt falstaff 2022

