



ZWAA rot 2012 Meyer/Baumann

Traubensorte	Pinot Noir (Blauburgunder, Spätburgunder)
Produktion	4'500 Flaschen
Besonderes	Gemeinsame Kelterung mit Michael Meyer Gasthaus & Weingut Bad Osterfingen. 1/2 Trauben von Osterfingen - leichter, kiesiger Boden, 1/2 Trauben von Oberhallau - schwerer, lehmiger Boden.
Charakter	Perfekte Verbindung von Körper, Struktur, Eleganz und geschmackvoller Ausgewogenheit.
Vinifikation	Kaltstandzeit 9 Tage, Maischegärung 5 Tage, Ausbau im Barrique (2/3 neu, 1/3 gebraucht) 15 Monate.
Degustation	Dichtes Rubinrot; dunkle Früchte, Walderdbeeren; beeriger Körper, körniges Tannin, eleganter, langer Abgang mit feinen Röstnoten.
Passt zu	Wild, wie z.B. Rehrücken, kurzgebratenem Rindfleisch, Lammgerichte, Steinpilzrisotto, Hartkäse...
Temperatur	16 - 18 Grad C.
Trinkreife	2015 - 2024