



## ZWAA rot 2013 Meyer/Baumann

|                     |  |
|---------------------|--|
| <b>Traubensorte</b> | Pinot Noir (Blauburgunder, Spätburgunder)  |
| <b>Produktion</b>   | 7'000 Flaschen   |
| <b>Besonderes</b>   | Gemeinsame Kelterung mit Michael Meyer Gasthaus & Weingut Bad Osterfingen.<br>1/2 Trauben von Osterfingen - leichter, kiesiger Boden, 1/2 Trauben von Oberhallau - schwerer, lehmiger Boden. |
| <b>Charakter</b>    | Perfekte Verbindung von Körper, Struktur, Eleganz und geschmackvoller Ausgewogenheit.  |
| <b>Vinifikation</b> | 10 Tage Kaltstandzeit, 3 Tage Maischegärung, 15 Monate Ausbau im Barrique (60% neue Fässer).   |
| <b>Degustation</b>  | Kräftiges, leuchtendes Rot; ausgeprägtes Bouquet, Kirschen; dicht, schöne Säure, sattes Tannin, beeriger Körper, langer Abgang mit feinen Röstaromen.  |
| <b>Passt zu</b>     | Wild, Lammgerichte, Rindfleisch, Steinpilzrisotto, Hartkäse...   |
| <b>Temperatur</b>   | 16 - 18 Grad C.  |
| <b>Trinkreife</b>   | 2016 - 2027  |