



ZWAA rot 2014 Meyer/Baumann

Traubensorte	Pinot Noir (Blauburgunder, Spätburgunder)
Produktion	4300 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	6 Tage Maischegärung, 14 Monate Ausbau im Barrique (50% neue Fässer).
Degustation	Schönes Weinrot; rote Johannisbeeren, etwas Holz und Tabak; im Gaumen rote Kirschen, frisch, rotbeerig-saftiger Abgang.
Passt zu	Wild, Rindfleisch, Lamm, Steinpilzrisotto, Hartkäse ...
Temperatur	16° - 18° C
Trinkreife	2017 - 2027