Salentein Primus Pinot Noir



Omschrijving

Een prachtige, lichtheldere rode wijn, met delicate aroma's van rijpe kersen, bessen, vanille en een vleugje tabak. Deze Primus Pinot Noir is mooi in balans met fijne zuren en zachte smaken, de afdronk is een heerlijk toetje met kruidige tinten van bittere chocolade.

Zie hier al onze andere Rode wijnen van Salentein.

Druivensoort(en)

Pinot Noir

Vinificatie

De druiven voor deze Primus krijgen bij binnenkomst in de wijnkelder een koude inweking, van 10 graden Celsius. Daarna wordt de temperatuur verhoogt naar 28 graden zodat het gistingsproces start. Als alle suikers zijn omgezet in alcohol rijpt de wijn nog 10 maanden op Frans eiken. Uiteindelijk wordt de wijn gebotteld, maar zonder filtering, alleen de zware deeltjes blijven achter op de bodem van het vat, zo gaat er geen smaak verloren met filteren.

Herkomst

De Pinot Noir van Primus wordt in de verhouding 9:1 geoogst van het 'La Pampa' en het 'San Pablo' estate. De goede afwatering van de bodem en de lage vruchtbaarheid van het land dwingen de druiven tot het uiterste om rijp te worden wat uiteindelijk resulteert in deze prachtige monocépage.

Eettips

Deze delicate Pinot Noir In de Primus range is perfect te combineren met gevogelte en gerechten met paddenstoelen of truffel. En bovendien indien gewenst bij stevige vis gerechten.

Aanvullende informatie

Artikelnummer:	0469226
Inhoud:	75
Alcoholpercentage:	13,5
Jaar:	2015
Streek:	Mendoza
Appellatie:	Valle de Uco - Mendoza
Wijnhuis:	Bodegas Salentein

verbunt verlinden