

Pinot Noir 2021

Pannonhalmi Apátság



Pinot Noir från Pannonhalmi Apátság är ett torrt rött vin tillverkat i en stil någonstans mellan den gamla och den nya världen. Pannonhalmi Apátság odlar fyra burgundiska kloner av Pinot Noir fördelade på tre vingårdar, alla med varierad jordmån och mikroklimat. Detta ger en unik chans för vinmakaren att blanda det perfekta vinet. Här tillämpas traditionell teknik i kombination med modern.



FYLLIGHET



STRÄVHET



SYRA



KARAKTÄR

Ett medelfylligt vin som kännetecknas av röda bär såsom mogna hallon och körsbär, men även en påtaglig närvaro av lakrits. Lagring på både nya och använda ungerska ekfat har gett vinet en extra krämighet och sötkryddighet.

URSPRUNG

Pannonhalma, Ungern

VINMAKARE

Zsolt Liptai

DRUVA

Pinot Noir 100 %

VINGÅRD

Babszökő i Écs, Széldomb i Györság, Tavaszó i Ravaszd

JORD

Brun skogsjord, löss, röd lera, sand, vit lera

TILLVERKNING

Pneumatisk pressning och fermentering i 25 dagar

LAGRING

10 månader på 50% nya och 50% använda ungerska ekfat

ALKOHOL

14,5%

RESTSOCKER

3,0 g/l

TOTALSYRA

5,0 g/l