

Verrenberg pinot noir trocken 2019 (cód.FH0119DDM)

País: Alemanha

Localidade: Verrenberg,
Oehringen.

Vinho: Tinto

Safra: 2019

Temp.Serviço: 18°C

Fechamento: Screw cap

Maturação: 6 meses em barris de 500l e de 228l.
750ml

Região: Württemberg

Produtor: Fürst Hohenlohe
Oehringen

Nível: VDP Ortswein

Casta: 100% Pinot Noir

Pot. Guarda: 2029

Teor Alcoólico: 13%

Descrição do vinho: Estrutura e corpo semelhantes aos vinhos da Borgonha, nível Village. De coloração rubi escuro com reflexos violáceos. Aromas de cereja preta e cassis. Taninos presentes e muito bem integrados. Bastante frutado em boca, com final longo. Esse vinho representa muito bem a tipicidade do Pinot Noir. Uma excelente escolha com ótima relação qualidade-preço.

Terroir, vinificação e vinhedo: Solo sedimentar de origem calcária marinha e giz. Colinas com orientação sul, excelente exposição solar e adequada proteção contra os ventos. Encostas de até 45° de inclinação. Colheita manual. Maceração à frio por dois dias, após fermentação durante 10 dias. Maturação em grandes tonéis de madeira, fermentação malolática biológica.

Sugestão de harmonização: Boeuf Bourguignon, carnes vermelhas, aves assadas, massas com molhos leves, carnes de caça em geral, cordeiros e risotos de cogumelos.

Anotações: