

Domaine Château de Vaumarcus Pinot Noir Classique

Weinbezeichnung	Domaine Château de Vaumarcus Pinot Noir Classique
Jahrgang	2015
Kontoll. Ursprungsbezeichnung	Neuchâtel
Traubensorte	Pinot Noir
Charakter	Glänzendes und klares rot. Intensiver und voller Geschmack nach Himbeeren, reifen Kirsch und Cassis-Note. Typischer Pinot-Geschmack,. Harmonische und ausgewogene Struktur mit einem brillanten Abgang.
Essensbegleiter	Fleisch, Grilladen, Geflügel, Fisch, Hart- und Halbhartkäse. Auch ein Genuss ohne Essen.
Alkoholgehalt	13.0 % Vol.
Trinktemperatur	14 - 16° C
Lagerfähigkeit	bis 5 Jahre

Geographische Lage	Gemeinde Vaumarcus, liegt zwischen 450 et 500 m.
Bodenbeschaffenheit	Die dünne Erdsustratschicht von 50 bis 90 cm mit einer grossen Finesse liegt direkt auf den Felsen. Extreme Bedingungen für die Reben, die dadurch aber natürlich kleine Erträge ergeben.
Durchschnittsalter der Reben	26 Jahre
Erziehungssystem	Guyot halbhoch
Integrierte Produktion	alle Parzellen
Weinlese	Ende September bis anfangs Oktober
Ertrag pro m2	0.480 kg/m2
Flascheninhalt und Form	75 cl Neuenburgerflasche
Verschluss	Naturkorken
Verpackungseinheiten	6er Karton