



# Cuvée 1844 Noir

Ostschweizerlandwein (Thurgau), Roland und Karin Lenz, 2017

750 ml

Art-Nr. 30143717

Er zeigt sich zunächst eher zurückhaltend, aber beim aufmerksamen Prüfen entdeckt man eine breite Aromapalette: schwarze Kirsche und Dörrpflaume begleitet von Kümmel, Weissm Pfeffer und Lorbeer. Auch Süssholz und der zarte Duft verwelkter Rosen sowie ledrige und teerige Nuancen sind aufzuspüren. Am Gaumen überrascht er mit einer herrlichen Fruchtfülle, saftiger Säure und weichen Gerbstoffen. Mit Nachdruck breitet er seinen Geschmacksfächer mit beachtlicher Länge aus.

Herkunft:	<b>Schweiz / Ostschweiz / Thurgau</b>
Traubensorte:	<b>Pinot noir</b>
Genussreife:	<b>1 bis 8 Jahre</b>
Servicetemperatur:	<b>16 bis 18 °C</b>
Trinkempfehlung:	<b>Gemüse Couscous, Pilzragout, Risotto mit Steinpilzen</b>
Vinifikation:	<b>lange Maischegärung, Gärung im Holzfass, Untertauchen des Tresterhuts, sanfte Pressung</b>
Ernte:	<b>Handlese, Antrocknen der Trauben</b>
Ausbau:	<b>in neuen Barriques, kurzer Ausbau</b>
Abfüllung:	<b>keine Filtration</b>
Ausbaudauer:	<b>10 Monate</b>
Volumen:	<b>13.5 %</b>



**Bio/biodynamisch zertifiziert**



**Vegan**

## Genussprofil

### Nasenprofil

#### Intensität



#### Blumigkeit



#### Fruchtigkeit



#### Würzigkeit



#### Holzeinfluss



#### Komplexität



### Gaumenprofil

#### Auftaktfülle



#### Säure / Saftigkeit



#### Tannine



#### Körper



#### Abgangslänge

