

WEINGUT SCHMIDHEINY. Im unteren Rheintal pflegt das Weingut Schmidheiny in dritter Generation, was hier von einem guten Jahrtausend seinen Anfang nahm: Weinkultur auf höchstem Niveau. Die Voraussetzungen, ausgezeichnete Weine zu kreieren, sind in den Lagen unweit des Bodensees optimal.



PINOT NOIR

SCHMIDHEINY

2017 | AOC ST. GALLEN

REBSORTE

Pinot Noir

JAHRGANG

2017

CHARAKTER

Ein aromatisch vielschichtiger Wein, reift bis zu zwei Jahren im Barrique. Komplexes rotfruchtiges, würziges Bouquet, gute Struktur und Fülle, harmonisch und beeindruckender langer Abgang.

VINIFIKATION

Perfekt gereifte Trauben aus den südlich exponierten Lagen "Halde und Nüsatz" bilden die Grundlage des Pinot Noir Schmidheiny. Dank sanfter Gärührung und einem Ausbau auf der Vollhefe während 18-24 Monaten in französischen Barriques entsteht ein Wein voller Finesse und Langlebigkeit.

DEGUNOTIZ

Schönes Rubinrot. Ein Hauch von Kaffee und Schokolade verbunden mit einer intensiven Frucht von Kirschen und Mandeln

PASST ZU

kalten Platten, Fleischgerichten, Hartkäse

TRINKREIFE

2024-2028

ALKOHOLGEHALT

13.5%

Schmidheiny
WEINGUT IM RHEINTAL