





Reserve Pinot Noir

ERATH, OREGON

Charakteristik

Ich bin: komplex, vielschichtig, elegant.

Ich passe perfekt zu: gebratenem Geflügel, Wildgerichten, Pilzrisotto und gereiftem Käse.

Mein Geschmack erinnert an: Veilchen, Thymian, süße Gewürze und erdige Noten wie Pilze und Trüffel.

Terroir

Herkunft: Willamette Valley, Oregon, USA

Boden: Jory-Böden, vulkanischen Ursprungs und marine Sedimentböden, entstanden aus urzeitlichen Meeresablagerungen.

Ausbau

- Strenge Selektion der besten Pinot Noir-Parzellen und der optimal gereiften Beeren
- Ausbau für ca. 10–14 Monate in französischen Eichenfässern

Das Weingut

Erath Winery gehört zu den Pionieren des Pinot Noir in Oregon. 1967 gründete Dick Erath das Weingut im renommierten Willamette Valley. Die Weinberge profitieren vom einzigartigen Terroir aus vulkanischem Jory-Boden und marinen Sedimenten, kombiniert mit einem kühlen Klima, das für eine langsame Reifung der Trauben sorgt. Dadurch entstehen elegante, fruchtbetonte Weine mit Tiefe und Finesse. Erath steht für authentische, terroirgeprägte Pinot Noirs mit klarem Oregon-Charakter.

Rebfläche: 98 ha

· Rebsorten des Erzeugers: Chardonnay, Pinot Noir

Weingut-Zertifizierung: LIVE (Low Input Viticulture and Enology), Oregon Certified Sustainable Wine

GRUNDDATEN

Rebsorte: Pinot Noir
Geschmack: trocken

Kurzbeschreibung: Fruchtig, blumig, kräutrig, würzig – elegant, vielschichtig, ausgewogen.

Serviertemperatur: 16-18 °C Verfügbare Formate: 0,75l Artikel-Nr.: 82 00 03

ANALYSEDATEN

 Alkohol:
 13,5 vol. %

 Säure g/l:
 6,5 g/l

 Restsüße:
 >1 g/l

