PINOT NOIR APRI

2020 / 75 cl



Vinařství Thaya

Am Rande des Dorfes Havraníky, nicht weit vom Fluss Dyje (Thaya – kalte Winde) entfernt, liegt das Thaya-Weingut. Thaya bewirtschaftet 105 Hektar eigene Weinberge, die sich in den Dörfern Hnanice, Šatov, Havraníky, Vrbovec und Dyjákovičky in der Region Znojmo befinden. Die Weinberge, die an den Nationalpark Podyjí-Thayatal grenzen, sind bereits seit der Römerzeit für ihre einzigartige, sonnige Lage bekannt. Die Kombination aus sonnigen Tagen und kalten Nächten sorgt dafür, dass die Trauben langsamer reifen, ihre Aromen bewahren und eine besonders hohe Qualität erreichen.

Jakub Smrčka, ein Önologe, der nicht aus einer Winzerfamilie stammt, produzierte seinen ersten Jahrgang im Jahr 2011, als er gerade einmal 20 Jahre alt war. Das Design des neuen Weinguts und der Weinkellerei wurde vom renommierten Architekten Jakub Cigler entworfen.

Trinkreife

bis 2031

Traubensorten

Pinot Noir

Passend zu

Foie gras, Lammkoteletts, Pizza, Vegetarisch

Degustationsnote

Das Wildschwein, auf Lateinisch Apri, ziert das Etikett dieses Weins und symbolisiert Stärke, Stolz und eine leichte Wildheit – Eigenschaften, die sich auch in diesen Flaschen widerspiegeln. Die Trauben stammen aus der prestigeträchtigen Weinlage Knížecí vrch. Nach der Gärung reift der Wein für 16 Monate in Eichenfässern, um sein volles Potenzial zu entfalten.

Der Pinot Noir Apri besticht durch eine klare, brillante Farbe mit rubinroten Nuancen. Sein aromatisches Profil ist vielschichtig und elegant: Es beginnt mit Noten von Kirsche und roter Johannisbeere, ergänzt durch Aromen von dunklen Waldbeeren und getrockneten Zitronenschalen. Fein abgestimmt folgen mediterrane Kräuter wie Thymian und Rosmarin sowie ein Hauch von Tabakblättern. Am Gaumen zeigt sich der Wein ausgewogen und intensiv fruchtig, mit einer dichten, runden Struktur. Die samtigen Tannine und die harmonische Säure verleihen ihm Tiefe und eine lang anhaltende Eleganz.

