PINOT NOIR BARRIQUE AOC

2022 / 75 cl



Pünter Weinbau

Am malerischen Ufer des Zürichsees gelegen, ist Pünter Weinbau ein renommiertes Weingut, das Tradition und Innovation harmonisch miteinander verbindet. Im Herzen der Zürichseeregion gelegen, geniesst das Weingut eine malerische Kulisse und kultiviert die Reben in einer Landschaft, die ein jahrhundertealtes Weinbautradition widerspiegelt. Pünter Weinbau hat sich zum Ziel gesetzt, aussergewöhnliche Weine zu kreieren, die das einzigartige Terroir des Zürichsees verkörpern. Von der sorgfältigen Pflege der Reben bis zur präzisen Lese zeigt sich das Qualitätsstreben des Weinguts in jeder Flasche. Moderne Weinbereitungstechniken ergänzen die traditionellen Methoden der Region und ergeben Weine mit unverwechselbarem Charakter und einem reizvollen Zusammenspiel der Aromen. Pünter Weinbau lädt Geniesser ein, die Essenz des Zürichsees in jedem Glas zu geniessen und bietet ein unvergessliches Erlebnis, das den Geist dieser renommierten Weinregion einfängt.

Hinweis: enthält Sulfit

Trinkreife	bis 2032
Traubensorten	Pinot Noir
Passend zu	Dunkles Fleisch, Geflügel, Kalb, Schwein, Lammkoteletts, Rohschinken

Degustationsnote	Der Pinot Noir Barrique vom Zürichsee (Pünter) beeindruckt mit intensiven Aromen von reifen roten Beeren, wie Kirsche und Himbeere, ergänzt durch eine dezente Holz- und Vanillenote. Am Gaumen zeigt er sich vollmundig, mit gut integrierten Tanninen und einer feinen Barriquenote, die dem Wein Struktur und Tiefe verleiht. Die Balance zwischen Frucht und Holz ist harmonisch, unterstützt von einer eleganten Frische. Der Abgang ist lang und geschmeidig, was diesen Pinot Noir zu einem ausgezeichneten Begleiter für Lamm, Wild oder gereiften Käse macht. Silbermedaille: Grand Prix du Vin Suisse 2015 und 2017 Silbermedaille 2017: Mondial des Pinots Goldmedaille 2018: Mondial des Pinots Goldmedaille 2022: Mondial des Pinots

WEIN DEPOT