

Ehrhart – Pfohl Réserve | Alsace | BIO

Pinot Noir

France (ALSACE) – 2023

Domaine

Ehrhart

Les vignobles de la famille Ehrhart André sont situés dans la province de Wettolsheim, entre les châteaux d'Eguisheim et du Hohlandsbourg. L'un d'eux a une superficie de plus de 10 hectares en "Appellation d'Origine Contrôlée" dont 4 hectares en "Appellation Grands Crus".

Vinification

Les raisins sont pressés après la fermentation alcoolique. Le contact cutané pendant la fermentation est important pour l'extraction de la couleur et du tanin. Le vin mûrit en inox pendant dix mois, au contact de ses résidus de levure. Cela donne au vin son caractère fruité. Après cela, 1/3 du vin est suivi d'une éducation en barrique.

Dégustation

Ce vin a une couleur rouge rubis, avec au nez des arômes de cassis et de mûres, ainsi que des notes de vanille, de violette et d'épices poivrées. C'est un vin riche et puissant avec un corps suffisant.

Mets adaptées

Paella | Pizza | Terrine de légumes au basilic | Fondue | Fromage

Caractéristiques

pdf.general.type: Vin rouge

Cépage: Pinot Noir

Viticulture: Biodynamisch

Stocker (années): + 5-7

Servir à: 12-14°C

Profil de goût: Fruité léger



