

 **Albert Mann**

Pinot Noir AC

 2019, 750 ml

 Frankreich, Elsass

 9950301142

 Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 13,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Rote Bete und Beluga-Linsen lauwarm mit

Wildkräutersalat

(Gemüse & Vegetarisch)

Kalbsbries angeräuchert mit Himbeeressigjus

(Fleisch)

Pot-au-Feu vom Kaninchen mit Wirsing und

Steinpilzen

(Wild)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 01.05.2021

Hilker:

Sein Gaumen überzeugt mit überaus anregender Frische sowie salziger Spur. Die Frucht der Nase wirkt heller, feminin, ja glockenklar. Ein Pinot Noir, der wunderbar sowohl zur feinen als auch zur bodenständigen Küche Frankreichs getrunken werden kann. Wunderbarer Einstieg in die fantastische Riege der Pinot Noir von Jacky und Maurice.

Info zur Lage:

Es handelt sich um die Junganlagen des Pfersigberg und Clos de la Faille.

Info zum Ausbau:

Die Gärung erfolgt spontan mit 15 % ganzen Trauben im Holzfass, der Neuholz-Anteil beläuft sich auf 15 %.

Farbe:

Funkelndes Granatrot mit violetten Reflexen.

Nase:

Der 2019er Pinot Noir von Albert Mann ist ein duftiger Verführer; süße Waldhimbeeren, Sauerkirschen, warmer Brombeerkuchen, Vanille und Milkschokolade vereinen sich mit Graphitnoten, wildem Rosmarin, deutlich wilder Minze und dunklen Blüten. Mit Sauerstoffkontakt treten rauchige und erdige Noten vom gekonnten und subtilen Holzeinsatz hinzu.

Gaumen:

Sein Gaumen überzeugt mit überaus anregender Frische sowie salziger Spur. Die Frucht der Nase wirkt heller, feminin, ja glockenklar. Ein Pinot Noir, der wunderbar sowohl zur feinen als auch zur bodenständigen Küche Frankreichs getrunken werden kann. Wunderbarer Einstieg in die fantastische Riege der Pinot Noir von Jacky und Maurice.

Leicht gekühlt aus einem Burgunderglas genießen.