Fritsch

Pinot Noir "P"

2019, 750 ml

Österreich, Wagram

9870005100

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Walnuss-Gnocchi mit Radicchio und Orangen-Zimtsauce

(Gemüse & Vegetarisch)

Rinderbrust in Senfsauce, Thymian und Speckkartoffeln

(Fleisch)

Gänserollbraten mit Cranberrys und Walnüssen mit Rotkohl und Ricottaknödeln

(Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 17.11.2022

Farbe:

Funkelndes Kirschrot mit Aufhellungen zum Rand hin.

Nase:

Der 2019er Pinot Noir “P“ vermittelt eine reife und charmante Stilistik in der Nase, dunkle Kirschen paaren sich mit eingelegten Zwetschgen, Leder, Zedernholz, Zimt und Nelke. Seine straffe, kernige Mineralität und die Holzwürze geben ihm bereits in der Nase Struktur und Tiefe.

Gaumen:

Am Gaumen wirkt er straff, saftig und vollmundig. Die Gerbstoff- und Säurestruktur ist reif und fordernd zugleich. Ein Pinot Noir, der sich im Moment noch jugendlich verhalten präsentiert, aber großartiges Reifepotential in sich birgt. Fantastischer Begleiter zu Fleischgerichten aller Art, in der herbstlichen und winterlichen Zeit eine Wonne!
Zum jetzigen Zeitpunkt unbedingt dekantieren und aus großen Burgundergläsern genießen.