# Albert Mann

## *Pinot Noir AC*

**2023, 750 ml**

**Frankreich, Elsass**

**9950301218**

**Pinot Noir/Spätburgunder**

**Alkoholgehalt:** 13,0 %




## Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Rote Bete glasiert mit Himbeeressigjus auf Petersilienwurzel-Püree (vegan)

Petersilienschinken, kleiner Salat mit gerösteten Pinienkernen

Geflügelkeule mit Mangold, Kartoffelecken und Pinot Noir Sauce

# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 08.05.2026

**Info zum Wein:**

Die Trauben für diesen Wein wachsen in verschiedenen Parzellen in Gueberschwihr und Eguisheim, der Boden besteht aus mergeligem Kalkstein und mergeligem Sandstein.

Die Rebstöcke sind über 20 Jahre alt.

**Info zum Ausbau:**

Nach der Handlese findet eine Infusion statt, die spontane Vergärung in offen Tanks mit Nutzung der Schwerkraft, 5% ganze Trauben.

Anschließend reift er für 17 Monate im Barrique (ca.33% Neuholz, 33% 1 Jahr alt und 33% 2 Jahre alt) Keine Schönung.

**Farbe:**

Gedecktes Rubinrot mit Kirschroten Reflexen.

**Nase:**

Der 2023er Pinot Noir zeigt sich duftig und betörend in der Nase, frische rote Früchte, wie Himbeeren, Sauerkirschen und rote Johannisbeeren vereinen sich mit floralen Anklängen, wie Veilchen, Holunder und Rosen. Mit Sauerstoff treten Anklänge von Unterholz, Vanille, Leder und Zimt hinzu. Ein überaus stimmiger und animierender Auftakt.

**Gaumen:**

Am Gaumen zeigt er sich frisch und wunderschön trinkanimierend, seine Säure belebt, die Tannine wirken fein und geschliffen. Leicht gekühlt ein perfekter und saftiger Einstieg in die grandiose Welt der Pinot Noir aus dem Hause Mann.