Fritsch

Pinot Noir Ruppertsthal

2022, 750 ml

Österreich, Wagram

9870005115

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Leicht gekühlt aus Burgundergläsern genießen.

Carpaccio von der Ochsenherztomate mit Pesto, Burrata und gerösteten Pistazien (vegetarisch)

Carpaccio vom Reh mit Kräuter-Rosen-Himbeergel und knusprigem Bauernbrot

Geflügelkeule mit gebackenem Blumenkohl mit Ei-Kapern-Pinot-Vinaigrette

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 28.12.2024

Info zum Wein:

Pinot Noir von 28 Jahre alten Reben handgelesen, spontan im kleinen gebrauchten Holzfass von 500l vergoren

Farbe:

Funkelndes Kirschrot mit granatroten Aufhellungen zum Rand hin.

Nase:

Es steigt eine feine Aromatik, die an Sauerkirschen, Himbeeren, Wald Laub, Pilze und nasse Erde erinnert aus dem Glas hervor. Mit Sauerstoffkontakt treten elegante mineralische Noten, frisch gemahlener weißer Pfeffer und ein Hauch von Efeu, getrockneten Rosenblättern und etwas Cassis hinzu. Ein in sich stimmiger und betörender
Pinot Noir kündigt sich an.

Gaumen:

Am Gaumen wirkt der 2022er Ruppertsthal Pinot Noir filigran und überzeugt mit einer zarten Säure und weicher Tannin Struktur, er fließt seidig den Gaumen hinunter und erfrischt diesen geradezu mit seiner Verve und Verspieltheit. Als Begleiter zum Essen hält er sich diskret im Hintergrund und ergänzt aromatische und feine Speisen, ohne Sie zu dominieren.