

Louis Guntrum

# PINOT NOIR

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Rheinhessen QmP

**Zona produttiva** Vigneti sul Reno

**Vitigno** 100% Pinot Noir

**Tipologia del terreno** Terreno argilloso e calcareo

**Vinificazione** Il succo prodotto dalla naturale pressatura tra gli acini viene separato per aumentare l'intensità del colore. I succhi e le bucce vengono fatti macerare per 2 settimane. Non viene fatta nessun tipo di filtrazione.

**Invecchiamento** Affinamento in botti di rovere.

## NOTE ORGANOLETTICHE

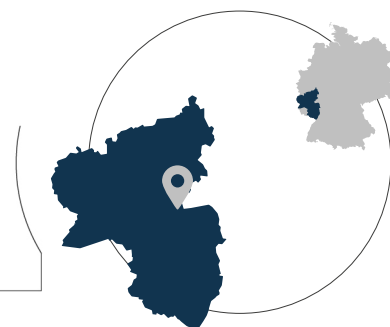
**Colore** Rosso rubino.

**Profumo** Al naso emergono lampone maturo e ciliegie.

**Sapore** Equilibrato, morbido, maturo. Leggeri sentori di quercia dovuti al periodo in barrique

**Abbinamenti** Perfetto come aperitivo o per accompagnare la portata principale. Si accompagna alle carni rosse, formaggi e cracker

**Temperatura di servizio** 16° C



NIERSTEIN (RENO) / GERMANIA



LOUIS GUNTRUM



ANNO DI FONDAZIONE | 1648



VITIGNI | RIESLING, PINOT NOIR



ENOLOGO | DIRK ROTH

