

## Grand Cru de Pinot Noir Selection Rafz AOC



Grand Cru de Pinot Noir  
Selection Rafz AOC

**Art-Nr.:** 12755

**Jahrgang:** 2019

**Grösse:** 75 cl

**Bewertung:** 19/20 BAP

**Ausbau:** Barrique

**Glasempfehlung:** Grosses Burgunderglas

**Serviervorschlag:** Vorher öffnen - dekantieren

**Traubensorten:** Pinot Noir

**Trinkreife:** Jetzt bis 2030

**Appellation:** Selection Rafz AOC

**Anbau:** Naturnah

49.50 CHF

Peter Baur weiss wie man Pinot Noir an- und ausbaut. 2013 wurde er mit seinem Grand Cru de Pinot Noir 2009 unerwarteter Schweizer Meister mit Gold Medaille am Mondial de Pinot Noir.

Der Grand Cru de Pinot Noir wird nur in den besten Jahren in Kleinproduktion an- und ausgebaut. Der Ertrag wird konsequent auf die Hälfte reduziert. Dadurch entsteht ein vielschichtiger, aromaintensiver, dunkler, kräftiger Pinot Noir.

Der Ausnahmewein wird während 21 Monaten im Barrique und 9 Monaten in der Flasche gereift. Von Hand abgefüllt.

Der Grand Cru braucht Luft. Dann zeigt er sich vollmundig mit wunderbarer Frucht und viel Schmelz. Ein unglaublicher Gaumenschmeichler.

Rarität - nur 900 Flaschen.

19/20 BAP - jetzt bis 2030