

## Domaine Château de Vaumarcus Pinot Noir Barrique

<b>Weinbezeichnung</b>	<b>Domaine Château de Vaumarcus Pinot Noir Barrique</b>
<b>Jahrgang</b>	2014
<b>Kontoll. Ursprungsbezeichnung</b>	Neuchâtel
<b>Traubensorte</b>	Pinot Noir
<b>Ausbau</b>	12 Monate im Barrique
<b>Charakter</b>	Intensive purpurrote Farbe mit schwarzen Reflexen. Dominanter Ausdruck nach den Früchten; Schwarze Kirschen, Brombeeren, Himbeeren. Die gebrannten Gewürznoten die den diskreten und den getosteten Vanille-Geschmack der Bariques unterstreichen verleihen dem Wein eine aussergewöhnliche Harmonie. Im Gaumen fleischige und eine weiche Struktur mit harmonischen und eleganten Taninen eingebettet. Im Abgang sehr nachhaltig und geschmeidig.
<b>Essensbegleiter</b>	Fleisch, Grilladen, Wildgerichte, Hart- und Halbhartkäse.
<b>Alkoholgehalt</b>	13.0 % Vol.
<b>Trinktemperatur</b>	14 - 18° C
<b>Lagerfähigkeit</b>	bis 10 Jahre
<b>Geographische Lage</b>	Gemeinde Vaumarcus, liegt zwischen 450 et 500 m.
<b>Bodenbeschaffenheit</b>	Die dünne Erdschicht von 50 bis 90 cm mit einer grossen Finesse liegt direkt auf den Felsen. Extreme Bedingungen für die Reben, die dadurch aber natürlich kleine Erträge ergeben.
<b>Durchschnittsalter der Reben</b>	25 Jahre
<b>Erziehungssystem</b>	Guyot halbhoch
<b>Integrierte Produktion</b>	alle Parzellen
<b>Weinlese</b>	Ende September bis anfangs Oktober, ausschliesslich Handlese
<b>Ertrag pro m<sup>2</sup></b>	0.450 kg/m <sup>2</sup>
<b>Flascheninhalt und Form</b>	150 cl, 75 cl, 50 cl, 37,5 cl Neuenburger Flasche
<b>Verschluss</b>	Naturkorken, 37,5 cl Drehverschluss
<b>Verpackungseinheiten</b>	75 cl u. 50 cl in 6er Karton und 37,5 cl 12 er Karton