Domaine Rietsch - Rietsch Pinot Noir (2013)



IDENTIDAD

Bodega Domaine Rietsch
Nombre Rietsch Pinot Noir

Año **2013**

Uvas Pinot Noir (100 %)

Ubicación Francia > Alsace > Alsace Pinot Noir

Categoría Tinto
Alcohol 13.0 %
Precio 16,50 €

BOTELLA

Volumen 750mL Envase Bordeaux Cápsula Negro



Alcohol 13.00 % Acidez 4.90 g/l azucar 0.90 g/l pH 3.50

ELABORACIÓN

Info. sobre Vino biodinámica casi natural.

Maceración semi carbonica de 16 días con los racimos.

Fermentación natural con levaduras autóctonas, envejecido 5 meses.

Viticultura 20 gramos de sulfuroso por litro

Tierra Terrenos de suelo arcilloso-calizos, con un proemio de 47 hl/ha.

CATAS (1)

Fecha 23/2/15

Catador Yo

Puntuación P. 95.0

Platos Buen acompañante de carnes en barbacoa, quesos blandos o

cuscus



Domaine Rietsch - Rietsch Pinot Noir (2013)

Visual Rojo claro casi rosado. Transparente.

Olfato Nariz picante. Aromas frutales, frutas rojas del bosque con ligero tamiz especiado y mineral, tierra mojada, regaliz y ligero recuerdo de balsámico.

Boca En boca confirma los registros de la nariz, resultando delicioso, fresco con una buena carga frutal que lo hace apetecible.

En el paso se muestra elegante y sedoso, notándose nuevamente los frutos rojos con ligeros recuerdos de pimienta.

Tanino fino y perfectamente integrado

BOTELLAS SACADAS (1)

23/2/15	Precio de		23/2/15	Consumido	