



GVS, 2022

Pinot Noir Spätlese Gächlinger Goldsiegel AOC

Herkunft
Schweiz

Region
Schaffhausen

Rebsorten
Blauburgunder

Trinktemperatur
16 - 18°C

Allergenhinweis
Enthält Sulfite

Alkoholgehalt
13.7%

Charakter

Ein eleganter granatroter Wein, fruchtig und ausgewogen. Sein Bukett ist recht kräftig und intensiv, dominiert von reifen Waldbeeren, dazu etwas Bonbon-, Dörrobst- und mineralische Noten. Im Gaumen zeigt er sich leicht süsslich, mit schönen Tanninen und einer harmonischen, fülligen und geschmeidigen Struktur. Zur Fruchtaromatik kommt hier ein Hauch von Minze.

Weintyp



Die Fruchtigen

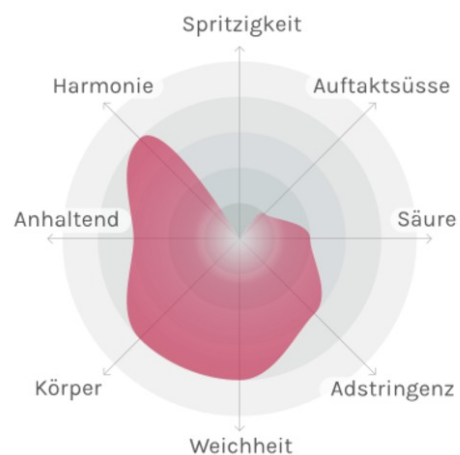


Die Ausgewogenen

Produzent/Marke

GVS Weinkellerei

Die Schaffhauser Weindynastie Schachenmann stellt in der ehemaligen, 1934 gegründeten GVS-Weinkellerei national und international ausgezeichnete Lagenweine aus den Trauben her, die 160 Rebbaubetriebe im Blauburgunderland für sie hegen und pflegen. Die Kooperative begeistert Weinkenner mit traditionsreichen Weinen wie auch mit innovativen Ideen. Bei der Vinifizierung setzt Kellermeister Michael Fuchs seit 1995 die Vielfalt der technischen Möglichkeiten so ein, dass die Qualitäten des Traubenguts und des Bodens, auf dem es wächst, voll zur Geltung kommen.



Passt zu



Kalbfleisch mit hellen
Saucen