



SAUTER

WIJNEN



Saurus Barrel Fermentend Pinot Noir 2021 Patagonia

Kleur

Très Pinot: aalbesrood met de nodige transparantie. Aan de randen iets verkleuring door de houtopvoeding.

Neus

Prachtig geïntegreerde houttonen waardoor én het fruit én het hout mogen spreken. Gelei van rode bessen, rozenbottel en gedroogd rozenblad. Heel licht bedwelmend (alcoholpresentie), maar niet storend.

Smaak

Rijp en goed gevuld, maar wel volmaakt sappige aanzet en de wijn neemt zonder enige gene beslag van de gehele mond. Wel degelijk heel erg Pinot-getypeerd. Het blijft rank en elegant, al zijn de tannines omgeven met rijpe vruchten. Smaken bourgognes in de toekomst zo door de opwarming van de aarde...?!

Bodem

Kalkrijke bodem en een klimaat met koele nachten en warme dagen. Ideale omstandigheden voor de productie van kwaliteitswijnen met de juiste frisheid.

Vinificatie

Handmatige geplukte en geselecteerde druiven. De most is vergist op nieuw eikenhout – erg kostbare aanpak ook al omdat de vaten opengebroken moeten worden na de gisting om de jonge wijn van het vaste materiaal te scheiden. Op heel kleine schaal wordt deze kostbare techniek toegepast.

Culinair

Verfijnde eet-/dinerwijn op het niveau van serieus rood uit de Bourgogne. Mechelse koekoek, lam, geit, kalfszwezerik. Op de huid gebakken tarbot.

Druif/Druiven

100% Pinot Noir.

Bruikbaar

2024

Houdbaar

2029

Alcohol percentage

14,0%

Inhoud

0,75