



## Private Bin Pinot Noir Marlborough



ARTIKELNUMMER:	00361417
NAME:	Private Bin Pinot Noir Marlborough 2017
LAND:	Neuseeland
ANBAUGEBIET:	Marlborough
JAHR:	2017
ERZEUGER:	Villa Maria
REBSORTEN:	100% Pinot Noir
FARBE:	rot
BESCHREIBUNG:	Farbe: dichtes, leuchtendes Rubinrot Duft: klassisches Marlborough-Pinot noir-Bouquet von reifen roten Kirschen und Beeren Geschmack: auch am Gaumen viel klare, saftig frische Pinot-Frucht (rote Kirschen, Beeren), fein akzentuiert von zarten Gewürz- und Wildkräuternoten und elegant gestützt von sanftem Tannin, das dem Wein Struktur verleiht, dabei aber der Frucht klar den Vortritt lässt, die den Private Bin schon in jungen Jahren wunderschön zugänglich macht
SERVIERVORSCHLAG:	zu gebratenem Geflügel, Kalb- oder Rindfleisch, geschmorter Lammschulter und mildem Weichkäse
ANALYSEWERTE:	Alkoholgehalt: 12.00 %
LAGERBAR BIS (MIND.):	ca. 3 bis 4 Jahre
VORHER ÖFFNEN	nein
SCHRAUBVERSCHLUSS	ja
HERSTELLUNG:	Die Trauben für den Villa Maria Private Bin Pinot Noir stammen aus Marlborough, aus ausgesuchten Weinbergen im Awatere und Wairau Valley, wo die unterschiedlichen Mikroklimata der Lagen, aber auch die verschiedenen angepflanzten Rebklone dem Private Bin später seine einzigartige Fülle und Vielschichtigkeit verleihen. Gezielte Weinbergsarbeit sichert die Rebgesundheit und bremst ein zu starkes Wachstum. Das Ergebnis sind kontrollierte, qualitativ hochwertige Erträge von hoher aromatischer Intensität und Konzentration. Die Trauben werden parzellenweise gelesen, umgehend in die Kellerei und hier weiterhin nach Parzellen getrennt vinifiziert: zunächst kalt eingemaischt, um erste fruchtige Aromen aus den Beerenhäuten zu extrahieren und dann bei kontrollierten Temperaturen bis maximal 32 °C 'Edelstahltank vergoren, um Komplexität und Struktur optimal zu entfalten. Nach abgeschlossener Vergärung wird die Maische gepresst und das Gros der Weine direkt in Barriquefässer aus französischer Eiche überführt. Nur ein kleiner Teil verbleibt noch einige Zeit im Tank auf den Feinhefen, bevor man auch diese Partie ins Fass legt. Im Barrique durchlaufen die Weine den biologischen Säureabbau und vollenden sich während einer insgesamt rund neunmonatigen Reife. Erst dann werden die einzelnen Partien abgezogen, sanft gefiltert, zum Privat Bin "Final Blend" verschnitten und auf die Flaschen füllt.
BODEN:	überwiegend steinige, stark wasserdurchlässige Silt- und Kiesböden mit aufliegenden großen Steinen, die tagsüber die Wärme speichern, die sie nachts an die Reben abgeben und die zugleich die Oberböden vor Verdunstung schützen
WEINNOTIZ:	Das 1961 von George Fistonich gegründete Weingut Villa Maria ist heute eine der erfolgreichsten neuseeländischen Kellereien im Privatbesitz. Die Weine werden aus den besten Trauben beider Inseln, aus Gebieten wie Marlborough, Hawkes Bay, Gisborne oder Auckland gekeltert. Seit 2002 ist der diplomierte Önologe und Master of Wine Alastair Maling Kellermeister bei Villa Maria.

FLASCHEGRÖSSE: 6 / 0,75l  
ALLERGENE: Sulfite  
Eiweiss  
INVERKEHRBRINGER: Wein Wolf GmbH  
53227 Bonn  
Deutschland  
EAN-CODE: 9414416508158  
EAN-CODE KARTON: 2941441650815