

## 2016 Rouge de Zellenberg Cuvée Moréote barrique

Vinpaket:	2022:09 Eblin Fuchs
Namn:	Rouge de Zellenberg Cuvée Moréote barrique
Årgång:	2016
Druvsort:	Pinot Noir 100% Moréote är det historiska och ursprungliga namnet på Pinot Noir
Kvalitet:	VIN BIO (FR-BIO-01), DEMETER, Agriculture biologique
Växtläge:	Från de bästa lägena för Pinot Noir runt Zellenberg. Kalk- och järnrika jordar.
Volym:	75 cl
Vinmakeri:	Druvorna skördas och sorteras för hand. I mycket mogna årgångar som 2016 är druvorna endast delvis avstjälkade för att ge vinet ett bra stöd av tanniner. Efter två till fyra veckor maceration tappas musten på barrique. När temperaturen i källaren stiger framåt våren startar spontant den malolaktiska jäsningen. Efter ca 15 månader tappas vinet på flaska. Endast naturjäst har då använts och inga tillsatser.
Dricks lämpligen år:	Drickfärdigt men utvecklas med lagring
Serveringstemperatur:	Rumstemperatur. Lufta gärna väl före servering.
Alkohol:	13,0 %
Syra:	4,87 g/l
Sockerkhalt:	0,04 g/l
Beskrivning:	Ett vin som trivs i sällskap med mat där det utvecklar sin fulla smakpalett utan att dominera. Mjukt och elegant med röda bär i doften. Varmfruktigt, sköna tanniner och lång eftersmak med lite salta.
Passar till:	Apelsinglaserat ankbröst, potatiskaka med chèvre och smörstekt grönkål. Det perfekta tillbehöret till mycket mogna ostar med karaktär.

*Egna anteckningar:*