

**2018 Diel**

Vinpaket:	2025:06 Schneider
Namn:	Diel
Årgång:	2018
Druvsort:	Spätburgunder (Pinot noir)
Kvalitet:	Qualitätswein (QbA)
Växtläge:	Lössjord.
Volym:	750 ml
Vinmakeri:	De handplockade druvorna pressas varsamt. Detta följs av långsam spontan mäsksjäsning. Vinet har till två tredjedelar lagrats på stora träfat, och till en tredjedel på små träfat.
Dricks lämpligen år:	2025 - 2035
Serveringstemperatur:	18 °C
Alkohol:	14 %
Syra:	6,3 g/l
Sockerhalt:	1,2 g/l
Beskrivning:	Subtil rökighet i doften med mörka körsbär, torkade örter och mörk choklad. Smak av frisk, saftig frukt med fin syra och behagligt integrerade tanniner. Mineraliskt, fyllig och med en härlig längd och sval elegans.
Passar till:	Perfekt till rätter med fågel som stekt kyckling och anka. Passar även till ljust kött som kalv eller en svamprisotto. Självklar till Mårten gås!

*Egna anteckningar:*