



aagne
weingut

Pinot Noir Classic

Robe
Rouge

Cépage
100% pinot noir

Provenance
AOC Schaffhouse (Appellation d'origine contrôlée)
Produit labellisé du Parc naturel régional de Schaffhouse

Mode de culture
Prestations écologiques requises (PER), récolte manuelle,
limitation moyenne du rendement

Élevage
Fermentation à température contrôlée, avec FML (contrôle
d'acidité biologique), stockage en cuve acier inox, puis filtration,
remplissage après 8-10 mois d'élevage

Conseils de dégustation
Assiette froide de fromages ou de charcuterie, viande blanche,
cuisine bourgeoise, etc.

Température idéale
16° à 18° C

Délai de garde
Jusqu'à 4 ans

Teneur en alcool
12,5 vol. %

Bouteilles disponibles
50 cl / 75 cl

Bouchage
Liège / capsule

Caractère
Rubis soutenu. Arômes de framboise, fraise mûre tirant sur la
groseille. Moyenne ampleur en bouche, avec une fine structure
tanique et une finale aromatique.