

— FAMILIE —

ALLENDORF

QUERCUS PINOT NOIR



JAHRGANG
REBSORTE
RESTZUCKER
SÄURE
ALKOHOL
TRINKEMPFEHLUNG

— DER WEIN —

Ein international geprägter Pinot, dessen intensive Aromen an Brombeeren, Vanille und Lakritze erinnern. Röstaromen verleihen ihm Fülle mit einem druckvollen Ende. Die ausgefeilten Tannine machen ihn rund und trinkig.

Kräftig - intensiv - ausgewogen

— DER WEINBERG —

In den höheren Lagen, auf den Hängen des Taunus, stehen die Rebstöcke auf einem sandigen Lössboden. Die für den Rheingau untypische Ost-West Ausrichtung verwöhnt die Weinberge von den heißen Mittagsstunden bis in den Abend mit Sonne und gibt ihnen die zusätzliche Reife und nötige Kraft.

— DIE IDEE —

Quercus ist der botanische Begriff für Eiche und verdeutlicht den durch den Barrique-Ausbau geprägten Charakter.

Um dem Wein Fülle zu verleihen, reift er nach einer langen Maischegärung in Fässern - davon 30 % neues Holz. Hier darf er 24 Monate zu einem kraftvollen Wein heranreifen.

— DIE BEGLEITUNG —

Zum Steak, Burger und am Kaminfeuer.



WEINGUT

FRITZ ALLENDORF