



Weingut Noll - Markgräfler Spätburgunder Rotwein dry

Proefnotitie: Droge rode wijn met subtiele zuren en aroma's van kers en zwarte bes. Fluweelzacht door het gebruik van hout.

Druivensoort(en):	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
Herkomstland:	Duitsland
Wijnregio:	Baden
Type sluiting:	Schroefdop
Type wijn:	Stil - rood - droog
Alcoholpercentage:	14%
	Vegan

Wijnstijl: Fris & zacht



Smaakprofiel: Deze Spätburgunder toont een verfijnde balans tussen fruit en elegantie. Aroma's van kers en zwarte bes worden mooi ondersteund door subtiele houttonen, die de wijn een fluweelzachte textuur geven. In de mond is hij soepel, met milde zuren en een harmonieuze structuur. De elegante afdrank maakt hem een ideale partner bij uiteenlopende gerechten.

Productiemethode: De druiven groeien in het zonnige Markgräflerland, in de uitlopers van het Zwarte Woud, op leemrijke lössgronden. De Spätburgunder rijpt deels in roestvrijstalen tanks en deels op houten vaten, waardoor hij zijn prachtige fluweelzachte structuur en frisse aroma's van wilde bessen krijgt.

Wijn & spijs: Past goed bij pasta- en vleesgerechten. Zou bij fijne en fris bereide wildgerechten, zoals een salade met eendenborst met sinaasappel en granaatappelpitjes zeker niet misstaan.

Ideale drinktemperatuur: 16°C (ook perfect licht gekoeld te drinken)

Wijnen met karakter, geworteld in het Markgräflerland.

Het verhaal achter de wijn:

In het zonrijke Markgräflerland, aan de voet van het Zwarte Woud, maakt **Weingut Noll** wijnen met karakter en finesse. Sinds 1987 werkt de familie in inmiddels de tweede generatie met klassieke Bourgognedruiven en de streektypische **Gutedel (Chasselas)**. Dankzij het milde klimaat, koele nachten en zorgvuldige houtrijping ontstaan wijnen met diepte, balans en elegantie. De familie combineert vakmanschap met respect voor natuur en traditie – van handmatige oogst tot de selectie van de houten vaten. Elke wijn weerspiegelt zijn oorsprong en de passie van de makers.