Pinot Ruby

 Likör-Rotwein

**Sorte:** Pinot Noir

**Herkunft:** Familie Hausammann Iselisberg.

Am sonnigen Südhang des unteren Thurtals.

 Die handgelesenen Trauben stammen aus eigenem Anbau. Der Wein wird von uns selber gekeltert und auf dem Hof abgefüllt.

**Farbe:** Kräftiges Rubinrot

**Bukett:** Kommt fruchtig jung mit einer Beeren Kirsch-Aromatik daher.

**Geschmack:** Würzige Tannine mit einer Prise Süsse enden in einem kräftigen umspielenden Geschmack, der lange anhält.

**Kelterung:** Aus auserlesenen Pinot Noir Trauben. Bei der Vinifikation wird der Wein während des Gärvorgangs mit 80%igen Weinbrand abgestoppt, so verbleibt ein Anteil an Restsüsse im Wein. Während zwölf Monaten im Barrique gereift. Vol. 20%



**Serviertemperatur / Speiseempfehlung**:

18ºC.

Einsatzgebiete je nach Vorlieben individuell, vor allem zum Apero, Fleischterrine mit einer süsslichen/sauren Komponente (z.B. Preiselbeeren, Chutney), Dessert oder Käse, zu einer feinen Zigarre.