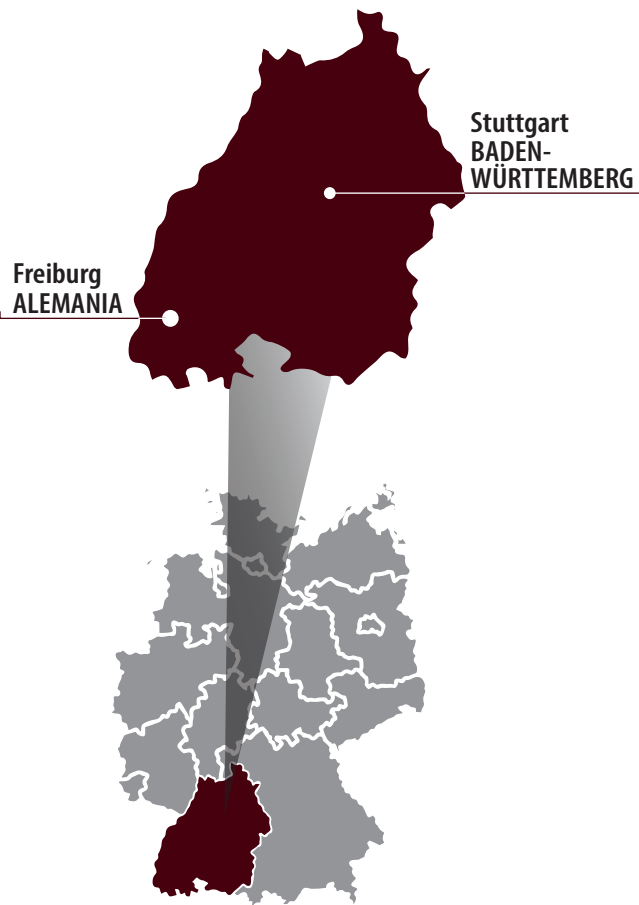




LANDMANN L.L.L. 2018

Pinot Noir



VINÍCOLA

La bodega Landmann es una empresa familiar cuya historia se remonta al siglo XVIII. El vino ya se cultivaba hace 2000 años en Tuniberg, donde también se encuentran las mejores ubicaciones de la bodega Landmann. En la década de 1950, el Sr. Landmann se hizo cargo de la bodega y en 1995 entregó su gestión a sus hijos Jürgen y Peter. Mientras tanto, el enólogo Jürgen dirige solo la bodega Landmann. En los lugares cálidos y soleados de la zona vinícola B de la UE, los vinos de Landmann prosperan en un clima que puede compararse con el de Alsacia o el Loira. Las condiciones climáticas óptimas en el sur de Baden permiten que surjan vinos con cuerpo y con cuerpo con una mineralidad fascinante. Los Landmann ofrecen una amplia gama de variedades de uva blanca, algunas de las cuales maduran en barricas.

NOTAS DE CATA

Nota fina y aterciopelada de vainilla y grandes aromas de hierbas y bayas. Con cuerpo, cálido, ligero y especiado, mima nuestro paladar, el sutil final a chocolate es una fiesta para los sentidos.



Vinícola / Enólogo:
Weingut Landmann
Jürgen Landmann



Grados de Alcohol:
14.5% Alc.



Cépage:
Pinot Noir



Temperatura de Consumo:
16-18°C.



Vinificación:
17 meses de almacenamiento en barricas de roble Allier.