https://www.frechette.vin
1130 rue Sherbrooke Ouest Bureau 1320
Montréal, QC H3A2M8
(514) 868-2020

FRÉCHETTE
VINS D'EXCEPTION

WEINKELLEREI HECHTSHEIM

Hans Baer Pinot Noir Rheinhessen 2021

14,95$
* Prix de détail suggéré

Code produit	14035394
Prix licencié	14.22$
Conditionnement	12x750ml
Type d'approvisionnement	SAQ Produit régulier
Statut	Disponible
Type de produit	Vin tranquille
Pays	Allemagne
Désignation réglementée	Q.b.A.
Région	Hesse Rhénane
Appellation	Rheinhessen
Cépage(s)	Pinot Noir 100 %
Pourcentage d'alcool	12%
Couleur	Rouge
Taux de sucre	4.91
Fermeture	Métal vissé
À boire	Peut vieillir 5 ans

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Weinkellerei Hechtsheim fonctionne comme une cave. La société propose son vignoble et sa production de raisin. Weinkellerei Hechtsheim propose des vins, alcools et spiritueux alcoolisés et non alcoolisés, ainsi que des dégustations de vins, des visites de vignobles et d'autres services. Weinkellerei Hechtsheim sert des clients en Allemagne.

NOTES DE DÉGUSTATION

La couleur est plutôt dense pour un pinot noir, rouge rubis aux reflets brillants, avec une transparence tout de même.
Nez : Le bouquet franc et facile d'approche révèle des notes intenses de cerise, des notes de terre en arrière-plan, un peu de laurier et des notes de tabac. Doux et harmonieux.
Bouche : Une accroche en bouche qui révèle des saveurs de cerise, qui sont soutenues par une acidité douce et mûre, des tanins souples, finement grainés et bien intégrés, donnant une impres...

NOTES SUR LE PRODUIT

Sols argilo-calcaires, caillouteux sur des reliefs vallonnés. Le climat est semi-continental avec des étés chauds et secs. La pluviométrie moyenne annuelle est de 650 mm.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges manuelles. Les raisins sont récoltés à la mi-septembre, à pleine maturité. Vinification traditionnelle. Les raisins, après foulage, macèrent à froid. Après le début de la fermentation, on

https://www.frechette.vin
1130 rue Sherbrooke Ouest Bureau 1320
Montréal, QC H3A2M8
(514) 868-2020

FRÉCHETTE
VINS D'EXCEPTION

effectue deux remontages par jour. Durée de cuvaison d'environ six jours. Élevage en partie en cuves inox, afin de préserver le caractère fruité typique du pinot noir, et en fûts de chêne, pour apporter de la complexité et de la rondeur.

WEINKELLEREI HECHTSHEIM



4 049366 003788