



VILLA WOLF
Ernst Loosen

Pinot Noir

CÉPAGE : 100% Pinot Noir

VITICULTURE : Le pinot noir a une longue tradition dans la région de Pfalz, en Allemagne. Un minimum de douze mois de vieillissement en barriques de chêne français usagées donne au vin une profondeur fumée et une belle touche de tanins terreux.

VINIFICATION : 100% égrappé. Macération à froid avant fermentation. Fermentation à froid (18-20°C) en acier inoxydable. La moitié de la cuvée est élevée pendant 15 à 18 mois en barriques (30 % neuves) pour ajouter de la profondeur et de la complexité ; l'autre moitié est élevée en acier inoxydable pour préserver la fraîcheur.

DÉGUSTATION : Le pinot noir a des arômes fruités, équilibré mais reste sec. Il peut être dégusté avec de l'agneau ou du saumon fumé.

ABV: 13.0%

GRAPE VARIETY: 100% Pinot Noir

VITICULTURE: Pinot Noir has a long tradition in the Pfalz region, where it is known as Spätburgunder. The Villa Wolf Pinot Noir is warm and medium-bodied, with a firm acid structure. Its bright black-cherry fruit is juicy, ripe, and forward, with a spicy midpalate and lingering finish. A minimum of twelve months of aging in used French oak barriques gives the wine a smoky depth and a nice touch of earthy tannins. It's an excellent, approachable red wine for everyday dining.

VINIFICATION: 100% de-stemmed. Cold maceration before fermentation. Cool fermentation (18–20°C) in stainless steel. Half of the cuvée is matured for 15-18 months in barriques (30% new) to add depth and complexity; half in stainless steel to preserve freshness.

DEGUSTATION: The pinot noir has fruity aromas, balanced but remains dry. It can be enjoyed with lamb or smoked salmon.

ABV: 13.0%

