PIEROTH

Pactus Nittardi & Pieroth

Deutschland Art. Nr. 61025A

Weinbeschreibung

Pactus bedeutet „der Bund“ – ein Name, der die aussergewöhnliche Zusammenarbeit zwischen Pieroth und Nittardi besiegelt. In dieser Creazione Unica verschmelzen zwei Terroirs und zwei Rebsorten zu einer neuen Einheit. Die eine Hälfte des Weins besteht aus einem filigranen Pinot Noir aus dem Weingut Pieroth, der die mineralische Kühle seiner Herkunft widerspiegelt und den Wein mit feiner Beerenfrucht und eleganter Leichtigkeit prägt. Die andere Hälfte bildet ein klassischer Sangiovese aus der Toskana. Sein von kalkreichen Böden und mediterranem Klima geformter Charakter schenkt der Cuvée Struktur, markante Kräuterwürze und ein festes Tanningerüst, das die animierende Frucht des Pinot Noir perfekt vollendet. Nach dem ersten Holzfassausbau in den jeweiligen Ursprungsweingütern wurde die perfekte Balance der Cuvée von Dirk Friesenhahn, Léon Femfert und Carlo Ferrini gemeinschaftlich komponiert. Ihren letzten Schliff erhielt die Cuvée während einer weiteren 15-monatigen Holzfassreife im Weingut Pieroth.

Passt zu:

Der Pactus zeigt ein intensives, dunkles Rubinrot. Dabei entfaltet sich ein vielschichtiges Aromenspektrum von dunklen Waldbeeren und den für Sangiovese so charakteristischen, satten Noten der Amarenakirschen. Eine feine, elegante Würze, die an Nelke erinnert, unterlegt die Frucht und zeugt von der Reifung im Holz. Die saftigen, animierenden Sauerkirscharomen und die filigrane Leichtigkeit des Pinot Noir verschmelzen perfekt mit der Kraft und dem festen Tanningerüst des Sangiovese. Ein tiefgründiger, harmonischer Wein mit einem langen, von feiner Würze getragenen Finale. Ein Wein für besondere Genussmomente und die festliche Tafel. Pactus begleitet hervorragend geschmortes oder gebratenes Rind und Kalb, Lamm sowie Wildgerichte. Ebenso harmoniert er wunderbar mit kräftigen Pastagerichten, Pilzen und gereiftem Hartkäse. Dank seiner gelungenen Verbindung aus eleganter Frucht, feiner Würze und markanter Struktur ist er auch solo ein eindrucksvoller Begleiter für einen besonderen Abend. Für den optimalen Genuss empfehlen wir, den Wein etwa eine Stunde vor dem Servieren zu öffnen oder zu dekantieren und bei 16–18 °C zu servieren.



TECHNISCHE DATEN

JAHRGANG:	2024	LAND:	Deutschland
ALKOHOL:	12,5 vol. %	INHALT:	0,75 L
RESTZUCKER:	2,83 g/l	WEINART:	Rotwein, trocken
SÄURE:	5,5 g/l	REBSORTE:	Pinot Noir, Sangiovese