Weinexpertise

SATIN NOIR Turm trocken

Jahrgang: 2025
Qualitätsstufe: Turm
Rebsorte: Satin Noir (PiWi)
Optimale Serviertemperatur: 16 – 18° C
Verschluss: Schraubverschluß
Restsüße: 4,4 g/l · Säure: 5,0 g/l · Alkohol: 13,5 %

Weinbeschreibung



Satin Noir wurde von V. Blattner aus Cabernet Sauvignon und einem Resistenzpartner gekreuzt. Er gehört in die Familie der „PiWi"-Weine (pilzwiderstandsfähig). Der Sortenschutz wurde 2017 eingetragen.
Die Neuzüchtung Satin Noir zeigt eine deutliche genetische Verwandschaft zur Rebsorte Cabernet Sauvignon auf, was zum einen den Traubenwuchs sowie die Aromatik der Trauben betrifft.
Die Rebe besteht aus lockerbeerigen Trauben, die Beeren sind tiefrot gefärbt. Die Haut der Beeren ist dick und stabil und damit wenig anfällig für Schädlinge. Auch gegenüber Pilzkrankheiten besitzt der Satin Noir eine gute Widerstandskraft und macht ihn zu einem bedeutendem „PiWi" im Weinbau.

Wie alle Weine aus unserer Turmlinie vergären wir hier nur gesunde und reife Trauben. Nach der traditionellen Maischegärung bleibt der Wein ca. eine Woche auf der Beerenhaut und wird im Anschluss schonend abgepresst. Etwa zwei Drittel des Weins reift in gebrauchten Holzfässern, was ihm zusätzlich Struktur und Tiefe verleiht.
Im Edelstahltank bleiben die fruchtigen Aromen erhalten.

Im Glas zeigt sich unser Satin Noir tiefdunkel, fast schwarzrot mit leicht violetten Reflexen. In der Nase treten reife Beerenaromen von Cassis und Sauerkirsche sowie dezent erdige Aromen auf.
Er besitzt im Geschmack eine kräftige Struktur mit angenehmen Tanninen, eine milde Säure und ist angenehm weich am Gaumen.

Speiseempfehlung

Wir empfehlen ihn zu kräftigen Gerichten mit dunklem Fleisch, z. Bsp. Rinderfilet in Cassis-Rotweinsauce, ein Schmorbraten oder klassische Rouladen. Als vegetarische Alternative eignet sich ein Schmorgemüse in Rotweinsauce mit Gnocchi oder eine schöne Käseplatte.