



## Pinot Noir Petit Clos

(Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio)

Marlborough mit einem Hauch Loire

### **Beschreibung:**

Eine faszinierende Liaison aus europäischem und neuseeländischem Stil vom renommierten Loire-Erzeuger Henri Bourgeois.

### **Degustationsnotiz:**

### **Passt zu:**

Geniessen Sie diesen Wein zu Steaks, Lammkoteletts, Fisch und Gemüse vom Grill. Ebenso hervorragend zu Kalbfleisch und Wildgerichten.

### **Servierempfehlung:**

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

**Herkunftsland:** Neuseeland

**Produzent:** (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio)

**Ausbau:** 11 Monate im Barrique

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Rebsorte(n):** 100% Pinot Noir

**Artikelnummer:** 0785716

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Pinot Noir Petit Clos

(Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio)  
(Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio)

|                       |                                                                                           |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Neuseeland                                                                                |
| <b>Ratings:</b>       | Score 17.5/20                                                                             |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Pinot Noir                                                                           |
| <b>Ausbau:</b>        | 11 Monate im Barrique                                                                     |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.5%                                                                                     |
| <b>Servier:</b>       | Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen. |