



Pinot Noir Petit Clos

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

Der Beste seiner Klasse

Beschreibung:

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

Aromenprofil:

Mittleres Rubinrot mit dezentem Purpur, verführerischer Duft nach roten Kirschen, Cranberry, mit erdig-würzigen Noten untermalt. Trinkt sich ungemein frisch, elegant und füllt den Mund mit großzügiger Frucht roter Beeren (Kirschen dominieren!) und seiner kräuterwürzigen Art wundervoll aus. Perfekt eingebundene, harmonische Fruchtsäure, vibrierend und delikate bis in den Abgang.

Passt zu:

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

Temperatur:

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%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 0785718

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)

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