



Pinot Noir Submission

California, 689 Cellars

Verführerisch fruchtiger Pinot Noir von 689

Beschreibung:

Curtis McBride hat der Erfolgsgeschichte Submission ein neues Kapitel hinzugefügt: Der neue Pinot Noir mit Finesse und viel Frucht verwandelt den Alltag in einen Festtag. Auch bei diesem 689-Wein können Sie sich darauf verlassen, dass er Ihre Erwartungen nicht nur erfüllen, sondern deutlich übertreffen wird.

Aromenprofil:

Dunkles Rubinrot mit aufhellendem Rand. Intensives rotbeeriges Bouquet, Schattenmorellensaft, heller Tabak, Estragon und betörender Flieder. Am saftigen Gaumen mit cremiger Textur, karamellartiger Extraktfülle und anschmiegsamen Tanninen. Im gebündelten aromatischen Finale reife Walderdbeeren, Wachsnoten und roter Johannisbeergelee.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Vereinigte Staaten

Produzent: 689 Cellars

Ausbau: 13 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2033

Rebsorte(n): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1244923

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinot Noir Submission

California
689 Cellars

Herkunft:	Vereinigte Staaten
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	13 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.