



## Pinot Noir Petit Clos

Marlborough, Clos Henri, (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio)

Punktesegen für den Premium-Pinot-Noir

**Beschreibung:**

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

**Degustationsnotiz:**

Leuchtendes Rubinrot mit dezemtem Purpur, offener und verführerischer Duft nach dunklen Kirschen, Veilchen - untermalt mit mit erdig-würzigen Noten. Am Gaumen smoothig, Blaubeeren, dunkle Kirschen und softe Tannine. Bis ins Finale rundum delikat. Trinkspaß garantiert

**Passt zu:**

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

**Servierempfehlung:**

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

**Herkunftsland:** Neuseeland

**Produzent:** Clos Henri

**Ausbau:** 11 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2028

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

**Artikelnummer:** 0785719

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Pinot Noir Petit Clos

Marlborough  
Clos Henri

<b>Herkunft:</b>	Neuseeland
<b>Ratings:</b>	Wine Enthusiast 94/100, Score 17.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	11 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.