



## 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.

### **Aromenprofil:**

Leuchtendes Rubinrot mit dezentem 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.

### **Temperatur:**

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

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