



Pinot Noir

Santa Rita Hills, L'Usine Cellars

„If we are going to focus on Pinot, then let's make a Grand Cru Burgundy“ (Dave Phillips)

Beschreibung:

Rubinrot mit violetter Schimmer, dunkle Früchte in der Nase, setzt sich am Gaumen fort, intensive schwarze Kirsche, ein Hauch Raucharoma vom französischen Barrique, das ist schon sehr opulent, sortentypisch Pinot, zugleich kraftvoll und intensiv, der vibriert vor Kraft, aber nicht sättigend, ein faszinierender Pinot im „Californian-Style“.

Aromenprofil:

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

Subregion: Central Coast

Produzent: L'Usine Cellars

Ausbau: 9 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.2%

Rebsorte(n): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1052719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinot Noir

Santa Rita Hills
L'Usine Cellars

Herkunft:	Vereinigte Staaten
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	9 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.2%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.