



Pinot Noir Tayu 1865

Valle del Malleco, Viña San Pedro

Eleganter Pinot Noir aus dem Süden Chiles

Beschreibung:

Intensives rubinrot, frische rote Früchte in der Nase, Kirsche und Kräuter am Gaumen, präsenreife Säure, ganz gradlinig, obwohl spontanvergoren – verblüffend, wie klassisch und elegant dieser Pinot mit nur 12,5 % Alkohol daherkommt, unbedingt probieren, am besten temperiert auf circa 14°C.

Degustationsnotiz:

Blasses Rubinrot mit brilliantem Schimmer. Ein bezauberndes Bouquet von roten Beeren, schwarzen Himbeeren und getrockneten roten Blütenblättern. Eleganter Auftakt mit beeindruckender Aromenvielfalt von roter Beerenfrucht, feinherben Noten und mineralischen Nuancen von Grafit und Kalkstein. Die elegante, verführerische Textur begeistert bis ins seidig-weiche Finale.

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.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Chile
Subregion:	Malleco
Produzent:	Viña San Pedro
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5%
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1264620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinot Noir Tayu 1865

Valle del Malleco
Viña San Pedro

Herkunft:	Chile
Ratings:	Tim Atkin 93/100, James Suckling 92/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.