



Pinot Noir Tayu 1865

Valle del Malleco, Viña San Pedro

Chilenischer Pinot Noir – Genuss mit Verantwortung

Beschreibung:

Der Pinot Noir Tayu 1865 ist das Ergebnis einer inspirierenden Zusammenarbeit von Viña San Pedro mit dem Stamm der Mapuche, einer indigenen Bevölkerungsgruppe Chiles. Mit Engagement und Respekt bewirtschaftet die Gemeinschaft die kühlen Rebhänge im Valle del Malleco im Süden des Landes und verbindet Tradition mit Nachhaltigkeit.

Degustationsnotiz:

Blasses Rubinrot mit brillantem 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:	48 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1264621

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinot Noir Tayu 1865

Valle del Malleco
Viña San Pedro

Herkunft: Chile
Ratings: Parker 93/100, Descorchados 96/100, James Suckling 94/100, Tim Atkin 91/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n): 100% Pinot Noir
Trinkreife: Jetzt bis 2030
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 48 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 12.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.