



## 2018 Pinot Noir Petit Clos

Marlborough, Clos Henri (Bio)

Der Beste seiner Klasse

**Beschreibung:**

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

**Degustationsnotiz:**

Mittleres Rubinrot mit dezentem Purpur, verführerischer Duft nach roten Kirschen, Cranberry, mit erdig-würzigen Noten untermalt. Trinkt sich ungemein frisch, elegant und füllt den Mund mit großzügiger Frucht roter Beeren (Kirschen dominieren!) und seiner kräuterwürzigen Art wundervoll aus. Perfekt eingebundene, harmonische Fruchtsäure, vibrierend und delikate bis in den Abgang.

**Passt zu:**

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

**Servierempfehlung:**

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Herkunftsland:</b>	Neuseeland
<b>Region:</b>	Marlborough
<b>Produzent:</b>	Clos Henri
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Ausbau:</b>	11 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Artikelnummer:</b>	0785718

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Pinot Noir Petit Clos**

Marlborough  
Clos Henri (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Neuseeland
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
<b>Ausbau:</b>	11 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.