

## 2018 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 Phinney)

### **Beschreibung:**

Helles Rubinrot im Glas, frische Erdbeere am Gaumen, schwarze Kirsche am Gaumen, feine Fruchtsüße, die Gerbstoffe wunderbar umhüllt – „vorne“ ein Kalifornier, „hinten“ ein Burgunder; toller Stoff mit Potential, aber: es gibt leider nur 8800 Flaschen.

### **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:**

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

<b>Herkunftsland:</b>	USA
<b>Region:</b>	Kalifornien
<b>Subregion:</b>	Central Coast
<b>Produzent:</b>	L'Usine Cellars
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 93/100
<b>Ausbau:</b>	9 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Artikelnummer:</b>	1052718



## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Pinot Noir**

Santa Rita Hills  
L'Usine Cellars

<b>Herkunft:</b>	USA
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 93/100
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	9 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.