



2020 Pinot Noir

Roche Calcaire, Weingut F. & F. Peters, Weingut F. & F. Peters

Die perfekte Visitenkarte – ein Terroir-Pinot

Beschreibung:

Ein bis in den Abgang finessenreicher Pinot Noir, der unglaublich viel Qualität fürs Geld bietet. Wächst auf Kalkmergel mit Tonanteil, zartes Kirschrot, duftet nach Himbeere, am Gaumen sehr vielschichtig, ganz kleiner Neuholzanteil, dadurch bleibt der Wein frisch und lebendig, feine Tannine begleiten das lange Finale, hat noch Reifepotential, Bravo!

Degustationsnotiz:

Attraktives Rubinrot, verführerischer und ultrafeiner Duft mit schöner Kirschfrucht, roten Beeren und Heidelbeeren, zart rauchig und würzig. Am Gaumen sehr fein, kühl angelegt, mit echter Klasse und Finesse der Top-Lagen in Mölsheim, aus denen er stammt. Wieder dominante Sauerkirsche und rote Beeren, subtile, erdige Würze und ganz dezente Röstaromen.

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.

Herkunftsland:	Deutschland
Region:	Rheinhessen
Produzent:	Felix Peters
Bewertung(en):	Parker 91–92/100
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1243620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinot Noir

Roche Calcaire

Weingut F. & F. Peters

Weingut F. & F. Peters

Herkunft:	Deutschland
Bewertung(en):	Parker 91–92/100
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.