



## 2014 Pinot Noir

Marlborough, Clos Henri (Bio)

**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.

**Herkunftsland:** Neuseeland  
**Region:** Marlborough  
**Produzent:** Clos Henri

**Bewertung(en):**

**Ausbau:** 12 Monate im Barrique  
**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

**Alkoholgehalt:** 14.5 %

**Trinkreife:** Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren

**Rebsorte(n):** 100% Pinot Noir

**Artikelnummer:** 0785614

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Pinot Noir**

Marlborough  
Clos Henri (Bio)

**Herkunft:** Neuseeland  
**Bewertung(en):**  
**Rebsorte(n):** 100% Pinot Noir  
**Trinkreife:** Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren  
**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006  
**Ausbau:** 12 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.