

## Pinot Noir im Barriqueausbau



erhältlich in Flaschen von 75 cl

Bewertung: Noch nicht bewertet

**Preis**

Verkaufspreis 22,00 CHF

Preisnachlass

[Stellen Sie Ihre Frage zu diesem Produkt](#)

Beschreibung

**Wissenswertes über diesen Wein :**

Unser Pinot Noir wurde während eines Jahres im Eichenfass ausgebaut, damit die Tannine eine ideale Alterung ermöglichen. Dieser Pinot erinnert an Vanille und entwickelt einen dezenten Duft von geröstetem Brot. Mit seinen Aromen von wilden Früchten bringt er seine typischen Charakteristiken voll zum Tragen.

Der Pinot Noir ist ein kräftiger, körperreicher, vollmundiger und sehr harmonischer Rotwein, dessen Bouquet durch Noten von reifen Weichselkirschen, Himbeeren oder schwarzen Johannisbeeren begeistert. Seine kräftigen Tannine verleihen ihm die notwendige Robustheit für eine mehrjährige Lagerung. Bei einer Ausschanktemperatur von 15 Grad eignet er sich speziell gut als Begleiter von Gerichten mit rotem Fleisch sowie von jeglichen Käsesorten.