



Pinot Noir Barrique

Mayenfeld AOC, Schloss Salenegg

Maienfelder Terroir at its best

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Rubinrot, granatfarbene Akzente. Sauerkischen, Himbeeren und eine dezente Würze - als Ausdruck des raffinierten Toastings - prägen die facettenreiche Nase. Viel Schmelz und ein wunderbares Frucht-Säure-Spiel am Gaumen, rote Beeren, auch Johannisbeeren, etwas Nelkenwürze und Zimt; die Gerbstoffe sind reif und perfekt eingebunden; das Finale ist ausdauernd und verspricht ein feines Lagerpotenzial.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Rehschnitzel, Kalbskotelett, Zürcher Geschnetzeltem, Filet Wellington und Tartar. Toll auch zu Halbhartkäse und Fondue Chinoise.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Schweiz
Subregion:	Maienfeld
Produzent:	Schloss Salenegg
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0303218

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinot Noir Barrique

Mayenfeld AOC
Schloss Salenegg

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.