



## Pinot Noir Jeninser

Jenins Graubünden AOC, Weingut Eichholz

### **Beschreibung:**

Seine unkomplizierte, verspielte und zugleich elegante Art macht den Pinot Noir vom Weingut Eichholz zum idealen Begleiter für gesellige Abende mit Freunden. Besonders harmonisch zeigt sich der Jeninser aus der Bündner Herrschaft zu fein geschnittenem Bündnerfleisch, herzhaften Apéroplatten oder einer entspannten Grillparty an einem langen Sommerabend.

### **Aromenprofil:**

In der Nase zeigt er sich würzig und feifruchtig zugleich, mit den sortentypischen Aromen von roten Beeren, reifen Kirschen und einem Hauch von Brombeeren. Dezent würzige Nuancen sowie feine erdige Anklänge verleihen ihm zusätzliche Tiefe und Eleganz. Am Gaumen präsentiert er sich lebendig, frisch und animierend. Seine feine Säurestruktur sorgt für Spannung und Trinkfluss, während die elegante Frucht und die harmonische Balance ihn besonders zugänglich machen. Der bewusste Verzicht auf Neuholz lässt die typische Pinot-Noir-Aromatik unverfälscht zur Geltung kommen – klar, frisch und authentisch. Bereits in seiner Jugend bereitet er grossen Trinkgenuss, entwickelt mit etwas Reife jedoch zusätzliche Vielschichtigkeit und Raffinesse.

### **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.

### **Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

**Herkunftsland:** Schweiz

**Subregion:** Jenins

**Produzent:** Weingut Eichholz

**Ausbau:** 12 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.0%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2033

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

**Artikelnummer:** 1452624

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Pinot Noir Jeninser

Jenins Graubünden AOC  
Weingut Eichholz

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Ratings:</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2033
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.