



Pinot Noir

La Côte AOC, Domaine La Colombe - Paccot

Die feinste Art der Waadt

Beschreibung:

Mit viel Sorgfalt und grossem Respekt vor der Natur bringt die Familie Paccot die Eleganz der Waadt ins Glas. Auf den kalkhaltigen Böden der Weinregion La Côte zwischen Genf und Lausanne entstehen Pinots Noirs von bemerkenswerter Finesse und Klarheit. Ein stilvoller Rotwein, der die Handschrift einer der renommiertesten Winzerfamilien der Region trägt und die Klasse der Waadt eindrucksvoll verkörpert.

Aromenprofil:

Rubinrot, zum Rand hin aufhellend. Rote Kirschen und Preiselbeeren in der deutlich rotbeerigen Nase, auch etwas Zimtstern und Kirschlikör. Sehr samtiger und fruchtbetonter Gaumen, nun auch Himbeeren, von zartem Schmelz und passender Frische, sehr gradlinig, mit einem dezenten Veilchenduft dahinter; energisches, anhaltendes Finale.

Passt zu:

Eignet sich hervorragend als Begleiter zu Weichkäse, kalten Fleischplatten sowie Quiche und Schinken im Brotteig. Auch passend zu Grillwürsten und grilliertem Fisch.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von fruchtbetonten Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 14 bis 16°C.

Herkunftsland: Schweiz

Subregion: La Côte

Produzent: Domaine La Colombe - Paccot

Ausbau: 8 Monate in Grossholz

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Rebsorte(n): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 0217024

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinot Noir

La Côte AOC
Domaine La Colombe - Paccot

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von fruchtbetonten Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 14 bis 16°C.