



Pinot Noir Le Paradis

Le Landeron Neuchâtel AOC, Cave Hasler

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Rubinrot mit granatfarbenen Akzenten. Kleine Walderdbeeren, Kirschen, aber auch verblühte Rosenblätter und etwas Rauchspeck in der eleganten, fein komponierten Nase. Weicher Auftakt, abgelöst von einer facettenreichen Pinot-Noir-Aromatik, wiederum rotbeerig geprägt, nun auch Johannisbeergelee und einige pfeffrige Noten, lebhaft und von raffinierter Textur, ausgesprochen charaktervoll; konzentriertes, spannungsvolles Finale.

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.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Schweiz
Produzent:	Cave Hasler
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0682918

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinot Noir Le Paradis

Le Landeron Neuchâtel AOC
Cave Hasler

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.