



Pinot Noir Champanel

La Côte Grand Cru AOC, Domaine Henri Cruchon

Ein traumhafter Pinot

Beschreibung:

Dieser Pinot Noir verkörpert stolz die Noblesse seines Champanel-Terroirs. Der Pinot Noir ist tiefgründig, komplex und rassig, er drückt mit viel Stolz die Persönlichkeit seines Terroirs Champanel aus.

Degustationsnotiz:

Strahlendes Rubinrot von mittlerer Intensität. Ein Bouquet, das sich nach und nach im Glas aufbaut: rote Waldbeeren, Würze, einige rauchige Noten und eine Spur Hagebuttengelée. Am Gaumen ausgesprochen elegant und cremig, die charakteristische Pinot-Noir-Frucht entfaltet sich aufs Schönste, ergänzt durch etwas Nougat und Caramel, auch eine leicht pfeffrige Note ist auszumachen; weit über die Mitte hinaus sehr ausdrucksstark und intensiv bleibend, eine angenehme Frische begleitet das lange 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
Subregion:	La Côte
Produzent:	Domaine Henri Cruchon
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0913216

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinot Noir Champanel

La Côte Grand Cru AOC
Domaine Henri Cruchon

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.