



## Pinot Noir Champanel

La Côte Grand Cru AOC, Domaine Henri Cruchon (Bio)

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:**

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

|                       |                                     |
|-----------------------|-------------------------------------|
| <b>Herkunftsland:</b> | Schweiz                             |
| <b>Subregion:</b>     | La Côte                             |
| <b>Produzent:</b>     | Domaine Henri Cruchon (Bio)         |
| <b>Ausbau:</b>        | 18 Monate im Barrique               |
| <b>Weinbau:</b>       | Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006 |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.7%                               |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2030                      |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Pinot Noir                     |
| <b>Artikelnummer:</b> | 0913221                             |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Pinot Noir Champanel

La Côte Grand Cru AOC  
Domaine Henri Cruchon (Bio)

|                       |                                                                                                 |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Schweiz                                                                                         |
| <b>Ratings:</b>       | Score 18.5/20                                                                                   |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Pinot Noir                                                                                 |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2030                                                                                  |
| <b>Weinbau:</b>       | Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006                                                             |
| <b>Ausbau:</b>        | 18 Monate im Barrique                                                                           |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.7%                                                                                           |
| <b>Servier:</b>       | Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge<br>Weine können mit dem Dekantieren noch<br>zulegen. |