



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.

Herkunftsland:	Schweiz
Subregion:	La Côte
Produzent:	Domaine Henri Cruchon (Bio)
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Alkoholgehalt:	13.0%
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0913222

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinot Noir Champanel

La Côte Grand Cru AOC
Domaine Henri Cruchon (Bio)

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.