Pinot Noir Balavaud

Vétroz Grand Cru Valais AOC, Domaine Jean-René Germanier

Tief, reichhaltig und komplex

Beschreibung:
Jean-René Germanier und sein Önologe Gilles Besse sind ein eingespieltes Team, das in allen Preisklassen exzellentes Trinkvergnügen bietet. Sie vinifizieren Weine mit viel Leidenschaft, Trinkfreude und einer klaren Handschrift – verdientermassen zählen sie für den Gault Millau zu den 150 besten Weingütern der Schweiz. Die Trauben für diesen Rotwein wachsen an alten Rebstöcken auf kiesigen Schwemmlandböden im Derborence-Tal. Ein feiner und sehr sortentypischer Pinot Noir mit charmanten Tanninen, feiner Struktur und guter Extraktkonzentration.

Degustationsnotiz:
Rubinfarben von mittlerer Intensität, leicht durchscheinend. Eine sehr frische, aber auch deutlich fruchtbetonte Nase: rote Kirschen, blumige Noten, auch Pain d'épices und etwas Caramel, Orangenzeste; am Gaumen eine ausdrucksvolle Pinot-Noir-Aromatik, ergänzt durch etwas Nougat und wiederum würzige Noten, grossartig balanciert, aber auch viel Explosivität zeigend; sonnenverwöhntes, anhaltendes 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
Produzent:	Domaine Jean-René Germanier
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1128522

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinot Noir Balavaud

Vétroz Grand Cru Valais AOC
Domaine Jean-René Germanier

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch