



## Diversitas Hommage

Pinot Noir Valais AOC, Cave du Rhodan

Komplexer, langlebiger Pinot Noir

### **Beschreibung:**

Die Trauben für den Pinot Noir stammen aus alten Rebstöcken, die in den besten Hang- und Terrassenlagen wachsen. Nur die besten Barriques werden für den Diversitas verwendet

### **Degustationsnotiz:**

Rubinrote Robe von mittlerer Intensität. In der Nase eröffnen Aromen von Waldhimbeeren und roten Johannisbeeren, feinwürzige Noten und etwas Vanille. Am Gaumen zeigt sich nach und nach die Komplexität dieses Pinots: nebst rotbeerigen Noten auch Brombeeren, mutig eingesetzte Röstaromen nach Caramel und Nougat, insgesamt sehr dicht und feintexturiert, ohne seine prächtige Frische zu verlieren; seidige Gerbstoffe führen in den langen Abgang, der viel Potenzial und Wärme ausdrückt. Ein komplexer Salgescher Cru.

### **Passt zu:**

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

### **Servierempfehlung:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Produzent:</b>	Cave du Rhodan
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.2%
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Artikelnummer:</b>	1328422

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## Diversitas Hommage

Pinot Noir Valais AOC  
Cave du Rhodan

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Ratings:</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.2%
<b>Servier:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.