



## 2013 Pinot Noir Barrique Collection F

Sion Valais AOC, Les Fils de Charles Favre

Ein Meisterstück der unverkennbaren Collection F

**Beschreibung:**

So fantastisch kann ein gereifter Pinot Noir schmecken, mit unverkennbaren Röstaromen.

**Degustationsnotiz:**

Strahlendes Rubinrot, granatfarbene Reflexe. Himbeeren, kleine Walderdbeeren und Kirschen in der sehr angenehm parfümierten, ausgeglichenen Nase, begleitet von sanften Röstaromen. Am Gaumen eine intensive Pinot-Noir-Aromatik, die ergänzt wird durch Noten nach Caramel und süssem Vanille, mit bestens intengrierten, reifen Gerbstoffen, sehr ausdrucksstark und elegant; lange haften bleibendes, sanftes Finale.

**Servierempfehlung:**

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

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Region:</b>	Wallis
<b>Produzent:</b>	Les Fils de Charles Favre
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20, Silber
<b>Ausbau:</b>	18 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.7 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2024
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Artikelnummer:</b>	0925213

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Pinot Noir Barrique Collection F**

Sion Valais AOC

Les Fils de Charles Favre

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20, Silber
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2024
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	18 Monate in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.7 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.