2017 Pinot Noir Champanel

La Côte Grand Cru AOC, Domaine Henri Cruchon

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 crèmig, 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
Region:	Waadt
Subregion:	La Côte
Produzent:	Cruchon
Bewertung(en):	
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.3 %
Trinkreife:	Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0913217

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinot Noir Champanel

La Côte Grand Cru AOC
Domaine Henri Cruchon

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.3 %
Service:	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