



## 2018 Pinot Noir

Cortailod Neuchâtel AOC, A. Porret

**Degustationsnotiz:**

Mittleres Rubinrot, leicht durchscheinend. Ein bezauberndes Pinot-Noir-Bouquet, das an Blaubeeren, Himbeeren und Veilchen erinnert, dahinter etwas Caramel. Sehr fein und elegant im Auftakt, abgelöst von einer explosiven Frucht, nun auch kleine Kirschen, ausdrucksvoll und intensiv, mit wunderbar reifen Gerbstoffen dahinter; die Röstaromen erinnern an süßes Nougat und Vanille; langer, intensiver Abgang. Zeigt viel Schmelz und Intensität.

**Servierempfehlung:**

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

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Region:</b>	Neuenburg
<b>Produzent:</b>	Porret
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	11 Monate in Grossholz
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Artikelnummer:</b>	1027118

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Pinot Noir**

Cortailod Neuchâtel AOC  
A. Porret

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	11 Monate in Grossholz
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.