



## 2016 Pinot Noir

Marlborough, Clos Henri (Bio)

Top-Pinot-Noir mit französischem Know-how

### Beschreibung:

Die Familie Bourgeois aus Sancerre hat Jahre gesucht, ehe sie fündig geworden ist. 2001 wurden in Marlborough dann auf einer ehemaligen Schafweide, die ersten Weinreben gepflanzt. Bei Clos Henri werden nur natürliche Hefen verwendet, keine Chemie und keine künstliche Bewässerung der Weinberge. So viel Respekt vor der Natur zahlt sich aus und brachte bereits 2013 die Biozertifizierung für den Pinot Noir.

### Degustationsnotiz:

Finessenreiche, elegante Nase mit reifen Pflaumen, Kirschen und dezenten Röstaromen der Barriques. Recht vollfruchtig, saftig mit viel dunklen Beerenfrüchten, betont kräuterwürzig, etwas Lakritze, sehr stimmige, weil harmonisch –seidige Textur, reife, feine Tanninstruktur und Säurefrische. Überaus spannender und überzeugender Pinot Noir – eine gekonnte Interpretation seines Terroirs aus Marlborough.

### Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zu Steaks, Lammkoteletts, Fisch und Gemüse vom Grill. Ebenso hervorragend zu Kalbfleisch und Wildgerichten.

### Servierempfehlung:

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

<b>Herkunftsland:</b>	Neuseeland
<b>Region:</b>	Marlborough
<b>Produzent:</b>	Clos Henri
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 93/100, Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	12 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Bio
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2026
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Artikelnummer:</b>	0785616

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Pinot Noir**

Marlborough  
Clos Henri (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Neuseeland
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 93/100, Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2026
<b>Weinbau:</b>	Bio
<b>Ausbau:</b>	12 Monate in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.