



2018 Pinot Noir Le Paradis

Le Landeron Neuchâtel AOC, Cave Hasler

Degustationsnotiz:

Rubinrot mit granatfarbenen Akzenten. Kleine Walderdbeeren, Kirschen, aber auch verblühte Rosenblätter und etwas Rauchspeck in der eleganten, fein komponierten Nase. Weicher Auftakt, abgelöst von einer facettenreichen Pinot-Noir-Aromatik, wiederum rotbeerig geprägt, nun auch Johannisbeergelee und einige pfeffrige Noten, lebhaft und von raffinierter Textur, ausgesprochen charaktervoll; konzentriertes, spannungsvolles 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:	Neuenburg
Produzent:	Hasler
Bewertung(en):	
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0682918

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinot Noir Le Paradis

Le Landeron Neuchâtel AOC
Cave Hasler

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.