



2018 Pinot Noir Bohème

Région des Trois Lacs VDP, Cave Hasler

Beachtlich!

Beschreibung:

Lukas Hasler ist bekannt für herausragende Weine aus der Dreiseenregion. Sein poetischer Pinot Noir Bohème zeigt sich unbeschwert und zugänglich, entfaltet am Gaumen dann immer mehr Finesse und Tiefe, und bleibt schliesslich nachhaltig haften.

Degustationsnotiz:

Mittleres Rubin, etwas aufgehellter Rand. Eine zauberhaft komponierte Pinot-Nase, fruchtbetont und intensiv, mit herrlichen Röstaromen ergänzt. Am Gaumen kleine, rote Waldbeeren, etwas pfeffrige Würze, eine subtile Mineralität, ausdrucksstark und fein texturiert; über die Mitte hinaus noch einmal neue Facetten zeigend, ausgesprochen kraftvoll; ein Pinot Noir, der bereits jetzt ausgesprochen schön ist, aber auch eine prächtige Lagerfähigkeit zeigt.

Servierempfehlung:

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

| | |
|-----------------------|-----------------------|
| Herkunftsland: | Schweiz |
| Region: | Bern |
| Produzent: | Hasler |
| Bewertung(en): | Score 18/20 |
| Ausbau: | 12 Monate im Barrique |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 14.5 % |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2028 |
| Rebsorte(n): | 100% Pinot Noir |
| Artikelnummer: | 0851418 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinot Noir Bohème

Région des Trois Lacs VDP
Cave Hasler

| | |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| Herkunft: | Schweiz |
| Bewertung(en): | Score 18/20 |
| Rebsorte(n): | 100% Pinot Noir |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2028 |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | 12 Monate im Barrique |
| Alkoholgehalt: | 14.5 % |
| Service: | Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen. |