



2022 Nihilo

Morges La Côte AOC, Domaine Henri Cruchon (Biodynamisch)

Rote Cuvée vom Biopionier Cruchon

Degustationsnotiz:

Rubinfarben, etwas aufgehellter Rand. Viel rote Kirschfrucht, auch Erdbeerkonfitüre und Lebkuchenwürze in der intensiven Nase. Samtiger Auftakt, dahinter eine bezaubernde rotbeerige Frucht, Himbeeren, unterlegt von einer angenehmen Frischenote und Gerbstoffen, die noch etwas Grip zeigen, eine leicht pfeffrige Note führt in den anhaltenden, sehr fruchtbetonten Finish. Ein Naturwein, der durch sein beeriges Kleid und seine Lebendigkeit besticht.

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):	Score 18/20
Ausbau:	10 Monate im Stahltank
Weinbau:	Biodynamisch
Alkoholgehalt:	13.8 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	55% Pinot Noir, 35% Gamay
Artikelnummer:	1006022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Nihilo

Morges La Côte AOC

Domaine Henri Cruchon (Biodynamisch)

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	55% Pinot Noir, 35% Gamay
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Biodynamisch
Ausbau:	10 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	13.8 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.