



## 2022 Pinotage

VdP Suisse, Cave du Rhodan

**Degustationsnotiz:**

Enorm rotfruchtige Nase, ein Himmel voller Himbeeren, würzig, leichte Holzkohle, erinnert an einen fruchtbetonten Pinot Noir; Schmelz, Power, sehr trinkig, nun eher an einen Dolcetto gemahnend, wieder viel Primärfucht, schlank, knackig, frisch, mittellanger Abgang. Ein erstaunliches Ding!

**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.

|                       |                |
|-----------------------|----------------|
| <b>Herkunftsland:</b> | Schweiz        |
| <b>Produzent:</b>     | Cave du Rhodan |
| <b>Bewertung(en):</b> |                |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.5 %         |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2032 |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | Pinotage       |
| <b>Artikelnummer:</b> | 1329122        |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Pinotage**

VdP Suisse  
Cave du Rhodan

|                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>Herkunft:</b>      | Schweiz   |
| <b>Bewertung(en):</b> |   |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | Pinotage  |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2032  |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.5 %  |
| <b>Service:</b>       | Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen. |