



Pinot Noir Barrique

Mayenfeld AOC, Schloss Salenegg

Maierfelder Terroir at its best

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Rubinrot, granatfarbene Akzente. Sauerkischen, Himbeeren und eine dezente Würze - als Ausdruck des raffinierten Toastings - prägen die facettenreiche Nase. Viel Schmelz und ein wunderbares Frucht-Säure-Spiel am Gaumen, rote Beeren, auch Johannisbeeren, etwas Nelkenwürze und Zimt; die Gerbstoffe sind reif und perfekt eingebunden; das Finale ist ausdauernd und verspricht ein feines Lagerpotenzial.

Accompagne idéalement:

Nous recommandons ce vin avec les escalopes de chevreuil, les côtelettes de veau, l'émincé de veau à la zurichoise, le filet Wellington et le tartare. Délicieux également avec des fromages à pâte mi-dure et la fondue chinoise.

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Suisse
Sous-région:	Maier
Produzent:	Schloss Salenegg
Elevage:	14 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
A boire:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0303218

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Pinot Noir Barrique

Mayenfeld AOC
Schloss Salenegg

Herkunft:	Suisse
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
A boire:	jusqu'en 2029
Elevage:	14 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.