



## Pinot Noir Eichholz

Jenins Graubünden AOC, Weingut Eichholz

### **Description:**

Ein charaktvoller Wein für anspruchsvolle Geniesser, die Finesse, Stil und authentischen Pinot-Noir-Charakter zu schätzen wissen.

### **Profil aromatique:**

Ein ausdrucksstarker Pinot Noir voller Persönlichkeit, der mit Tiefe, Eleganz und bemerkenswerter Finesse begeistert. In der Nase entfalten sich die für Pinot Noir typischen Aromen von reifen roten Beeren, saftigen Kirschen und Himbeeren, begleitet von feinen würzigen Noten, einem Hauch von Veilchen sowie dezenten Anklängen von Unterholz und edlem Holz. Am Gaumen präsentiert er sich kraftvoll und zugleich harmonisch elegant, mit einer seidigen Textur und vielschichtiger Aromatik. Seine feine Struktur, die präzise eingebundene Säure und die elegante Frucht verleihen ihm Ausdruck, Tiefe und Nachhaltigkeit. Mit zunehmender Reife gewinnt er zusätzlich an Komplexität und Raffinesse.

### **Accompagne idéalement:**

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

### **Température:**

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

**Pays d'origine:** Suisse

**Sous-région:** Jenins

**Producteur:** Weingut Eichholz

**Elevage:** 12 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 13.5%

**A boire:** jusqu'en 2036

**Cépage(s):** 100% Pinot Noir

**N° article:** 1452723

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### **Pinot Noir Eichholz**

Jenins Graubünden AOC  
Weingut Eichholz

<b>Herkunft:</b>	Suisse
<b>Notation:</b>	Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Noir
<b>A boire:</b>	jusqu'en 2036
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.