



Pinot Noir Barrique

Mayenfeld AOC, Schloss Salenegg

Maienfelder 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.

Ideale con:

Si consiglia di abbinare questo vino a scaloppine di cervo, costolette di vitello, cotolette di vitello alla zurighese, filetto alla Wellington e tartare. Ottimo anche con formaggi semiduri e fonduta cinese.

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Svizzera

Appellation: Maien

Produzent: Schloss Salenegg

Allevamento: 14 Mesi in barrique

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2029

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 0303218

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Pinot Noir Barrique

Mayenfeld AOC
Schloss Salenegg

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Da bere:	da subito fino al 2029
Allevamento:	14 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.