



## Pinot Noir Clos Pachje

Valais AOC, Lux Vina Domaines des Chevaliers

### Beschreibung:

#### Degustationsnotiz:

Rubino medio; con grande esperienza e abilità, l'enologo è riuscito a combinare le caratteristiche dell'annata calda e secca con la personalità della Borgogna. Non è un vino leggero, né ha la spensieratezza di molti Pinot. Al contrario, siede con sicurezza e fermezza nel bicchiere, con aromi maturi di ciliegia e tabacco, una struttura tannica meravigliosamente setosa e seducenti toni di vaniglia dalla botte. Dietro l'elegante taglio del vino, si può scorgere il terreno calcareo.

#### Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

#### Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

**Paese di origine:** Svizzera

**Produttore:** Lux Vina Domaines des Chevaliers

**Allevamento:** 18 Mesi in barrique

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 13.9%

**Varietà d'uva:** 100% Pinot Noir

**Artikelnummer:** 1341322

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Pinot Noir Clos Pachje

Valais AOC

Lux Vina Domaines des Chevaliers

<b>Herkunft:</b>	Svizzera
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Noir
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	18 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	13.9%
<b>Servier:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decentarlo.