



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

Produzent: 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

Herkunft:	Svizzera
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.9%
Servier:	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.