



Pinot Noir Eichholz

Jenins Graubünden AOC, Weingut Eichholz

Descrizione:

Un vino pieno di carattere per intenditori esigenti che apprezzano la finezza, lo stile e il carattere autentico del Pinot Nero.

Profilo aromatico:

Un Pinot Nero espressivo e pieno di personalità che delizia con profondità, eleganza e notevole finezza. Al naso rivela i tipici aromi del Pinot Nero di bacche rosse mature, ciliegie succose e lamponi, accompagnati da fini note speziate, un accenno di violetta e sottili sentori di sottobosco e legno pregiato. Al palato è potente ma armoniosamente elegante, con una consistenza setosa e aromi multistrato. La sua struttura fine, l'acidità perfettamente integrata e il frutto elegante gli conferiscono espressione, profondità e persistenza. Con l'aumentare della maturità, acquista ulteriore complessità e raffinatezza.

Ideale con:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Temperatura:

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

Paese di origine: Svizzera

Appellation: Jenins

Produttore: Weingut Eichholz

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2036

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Numero articolo: 1452723

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Pinot Noir Eichholz

Jenins Graubünden AOC
Weingut Eichholz

| | |
|-----------------------|--|
| Herkunft: | Svizzera |
| Valutazioni: | Score 19/20 |
| Varietà d'uva: | 100% Pinot Noir |
| Da bere: | da subito fino al 2036 |
| Weinbau: | Tradizionale |
| Allevamento: | 12 Mesi in barrique |
| Vol. alcolici: | 13.5% |
| Servier: | Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C. |