

Pinot Noir Lote Especial

Altura Máxima, Valle Calchaquí, Bodega Colomé

Un Pinot Nero molto armonioso

Beschreibung:

Negli ultimi anni, la famiglia Hess ha trasformato la sua Bodega Colomé in una delle cantine più famose del mondo. Thibaut Delmotte, l'enologo francese, proviene dalla Borgogna e ha un rapporto sentimentale speciale con il vitigno Pinot Nero. L'altitudine estrema di 3111 metri sul livello del mare conferisce a questo Pinot un'affascinante concentrazione di colore, freschezza e aromi.

Degustationsnotiz:

Rubino chiaro, traslucido. Ciliegie, lamponi e qualche nota affumicata al naso, molto aperto ed espressivo. L'attacco morbido lascia spazio a un palato molto elegante, che rivela aromi di bacche rosse e discrete note tostate che testimoniano un sottile invecchiamento.Il vino è un vino che testimonia un sottile invecchiamento; le sfumature minerali si rivelano gradualmente, bella fluidità, tannini maturi; buona lunghezza al palato.

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: Argentina
Produzent: Valle Calchaquí
Viticoltura: Tradizionale
Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2027

100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1114419

Varietà d'uva:

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar

Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Pinot Noir Lote Especial

Altura Máxima Valle Calchaquí

Herkunft: Argentina

Valutazioni: Tim Atkin 95/100, Antonio Galloni 91/100, Score

18.5/20

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Da bere: da subito fino al 2027

Weinbau: Tradizionale Vol. alcolici: 13.5%

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.