



2018 Pinot Noir

Cortailod Neuchâtel AOC, A. Porret

Nota di degustazione:

Mittleres Rubinrot, leicht durchscheinend. Ein bezauberndes Pinot-Noir-Bouquet, das an Blaubeeren, Himbeeren und Veilchen erinnert, dahinter etwas Caramel. Sehr fein und elegant im Auftakt, abgelöst von einer explosiven Frucht, nun auch kleine Kirschen, ausdrucksvoll und intensiv, mit wunderbar reifen Gerbstoffen dahinter; die Röstaromen erinnern an süßes Nougat und Vanille; langer, intensiver Abgang. Zeigt viel Schmelz und Intensität.

Abbinamenti:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Neuchâtel
Produttore:	Porret
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	11 Monate in Grossholz
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2028
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	1027118

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pinot Noir

Cortailod Neuchâtel AOC

A. Porret

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Maturità:	Jetzt bis 2028
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	11 Monate in Grossholz
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.