



2011 Pinot Noir

Marlborough, Clos Henri

Das Rote Flaggschiff der Familie Bourgeois

Nota di degustazione:

Reintönige, feine und elegante Nase, Pflaumen, Kirschen – dezent mit feinen Röstaromen untermalt. Trinkt sich vollfruchtig, saftig mit viel dunklen Beerenfrüchten, betont kräuterwürzig, etwas Lakritze, sehr stimmige, weil harmonisch –seidige Textur, reife, feine Tanninstruktur und Säurefrische. Zur Zeit noch eine Spur wild und jugendlich-ungestüm, wird sich in naher Zukunft zu einem großartigen Ganzen zusammenfinden. Eine sehr spannende, überzeugende und gekonnte Interpretation seines Terroirs aus Marlborough.

Abbinamenti:

Geniessen Sie diesen Wein zu Steaks, Lammkoteletts, Fisch und Gemüse vom Grill. Ebenso hervorragend zu Kalbfleisch und Wildgerichten.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	Nuova Zelanda
Regione:	Marlborough
Produttore:	Clos Henri
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	14 Monate in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2021
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	0785611

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pinot Noir

Marlborough
Clos Henri

Origine:	Nuova Zelanda
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Maturità:	Jetzt bis 2021
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	14 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.