# 2008 Barthenau

Pinot Noir Alto Adige DOC, Vigna S.Urbano, Tenuta J.Hofstätter

Vom Pinot-Nero-Spezialisten

**Nota di degustazione:**
Helles Rubin, granatfarbene Reflexe. Elegantes und gleichermassen finessenreiches Bouquet nach Hagebuttenkonfitüre und kleinen Waldhimbeeren, ergänzt durch den Duft blühender Veilchen, auch Mokkanoten. Wiederum sehr elegant im Gaumen, nach und nach intensiver werdend, Erdbeeren und Preiselbeeren, die Röstaromen sind gekonnt in die Aromatik eingebunden; saftige, sehr samtige Tannine führen ins äusserst aromatische, lange Finale. Zeigt viel Potenzial auf.
**Abbinamenti:**
rotem Fleisch, Wild und milden Käsen.
**Consigli per il consumo:**
Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

| | |
|---|---|
| **Paese d'origine:** | Italia |
| **Regione:** | Trentino-Alto Adige |
| **Produttore:** | Tenuta J.Hofstätter |
| **Valutazioni:** | Parker 92/100, Score 18/20 |
| **Gradazione alcolica:** | 13.5 % |
| **Maturità:** | Jetzt trinkreif |
| **Varietà d'uva:** | 100% Pinot Noir |
| **Numero di articolo:** | 0372508 |

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

# Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

## Barthenau

Pinot Noir Alto Adige DOC
Vigna S.Urbano
Tenuta J.Hofstätter

| | |
|---|---|
| **Origine:** | Italia |
| **Valutazioni:** | Parker 92/100, Score 18/20 |
| **Varietà d'uva:** | 100% Pinot Noir |
| **Maturità:** | Jetzt trinkreif |
| **Gradazione alcolica:** | 13.5 % |
| **Servizio:** | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |

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