



2022 Pinotage

VdP Suisse, Cave du Rhodan

Nota di degustazione:

Naso enormemente rosso-fruttato, un cielo pieno di lamponi, speziato, leggero carbone, ricorda un Pinot Nero enfattizzato dal frutto; smalto, potenza, molto bevibile, ora ricorda più un Dolcetto, ancora tanto frutto primario, magro, croccante, fresco, finale medio-lungo. Una cosa incredibile!

Abbinamenti:

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).

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	Svizzera
Produttore:	Cave du Rhodan
Valutazioni:	
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2032
Varietà d'uva:	Pinotage
Numero di articolo:	1329122

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pinotage

VdP Suisse
Cave du Rhodan

Origine: Svizzera

Valutazioni:

Varietà d'uva: Pinotage

Maturità: fino a 2032

Gradazione
alcolica: 13.5 %

Servizio: Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.