



## 2010 Pinot Noir Clayvin Vineyard

Marlborough, Fromm Winery

Limitierter Einzellagen-Pinot

### Nota di degustazione:

Dichtes Pflaumen-Kirschrot, intensive Nase nach wilden Beerenfrüchten und dezent geröstetem Mocca und etwas Schokolade. Am Gaumen die typische Clayvin-Reichhaltigkeit, mundfüllende, attraktive und seidige Frucht untermalt durch superfeinen, reifen Tannine und Säure. Sehr persistent am Gaumen bis ins lang andauernde Finale. Exzellente Frucht aus einem ebensolchen Jahrgang in 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Nuova Zelanda
<b>Regione:</b>	Marlborough
<b>Produttore:</b>	Fromm Winery
<b>Valutazioni:</b>	Parker 92+/100, Score 18/20
<b>Vinificazione:</b>	18 Monate in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Noir
<b>Numero di articolo:</b>	0559210

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Pinot Noir Clayvin Vineyard**

Marlborough  
Fromm Winery

<b>Origine:</b>	Nuova Zelanda
<b>Valutazioni:</b>	Parker 92+/100, Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Noir
<b>Maturità:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	18 Monate in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.