



## 2012 Pinot Noir

Marlborough, Clos Henri

### 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>          | Clos Henri                                               |
| <b>Valutazioni:</b>         |                                                          |
| <b>Vinificazione:</b>       | 12 Monate in Barrique                                    |
| <b>Viticoltura:</b>         | Tradizionale                                             |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 14.0 %                                                   |
| <b>Maturità:</b>            | Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | 100% Pinot Noir                                          |
| <b>Numero di articolo:</b>  | 0785612                                                  |

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Pinot Noir**

Marlborough  
Clos Henri

|                             |                                                                                           |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Origine:</b>             | Nuova Zelanda                                                                             |
| <b>Valutazioni:</b>         |                                                                                           |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | 100% Pinot Noir                                                                           |
| <b>Maturità:</b>            | Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren                                  |
| <b>Viticoltura:</b>         | Tradizionale                                                                              |
| <b>Vinificazione:</b>       | 12 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. |