



Pinot Noir de Salquenen AOC

Jahrgang	2016
Inhalt	75cl / 50cl
Land	Schweiz
Region	Wallis, AOC Salquenen
Rebsorten	100 % Pinot Noir
Gärung	6 - 10 Tage Maischegärung
Ausbau	ca. 2 Monate im Edeltank, anschliessend 5 Monate in grossen Eichenholzfässern
Alkohol	ca. 12,6 % Vol.
Serviertemperatur	14 - 16° C
Lagerpotential	3 - 8 Jahre



Intensives Rubinrot mit Violettreflexen.

Duft von frischen Beerenfrüchten und Sauerkirschen, Hauch von Vanille sowie je nach Reifegrad leichte Rauchnote.

Körperreich, füllig und gut eingebettete samtige Tannine sowie aromatisch langanhaltend im Finale.

Ein fruchtiger und lieblicher Rotwein, von einer ausgewogenen Struktur untermalt.

Der Pinot Noir passt ausgezeichnet zu Geflügel und Kalbfleisch, Trockenfleisch und Käse.

... er gehört zu unseren puren und authentischen KLASSIKERN.