



## Perle du Rhodan – Pinot Salgesch

<b>Traubensorte</b>	:	Pinot Noir (Blauburgunder) 100% aus Salgesch
<b>Charaktereigenschaften</b>	:	Der Perle ist ein hervorragender Rotwein, der sich durch seine Fruchtigkeit und seinem feurigen Charakter auszeichnet. Er ist rassig, würzig und kraftvoll.
<b>Gastronomisches Zusammenspiel</b>	:	rohes Fleisch, Schweinefleisch, Kalbsfilet, Châteaubriand, Lammkarree, Entenbrust, Käse usw.
<b>Servicetemperatur</b>	:	16° – 18°
<b>Trinkreif ab</b>	:	1 Jahr
<b>Flascheninhalt</b>	:	75cl; 50cl, 37,5cl
<b>Besonderes</b>	:	Goldmedaille Mondial des Pinots (Jg 06/11) Goldmedaille IWPZ (Jg. 07) Bester Pinot-Noir der Schweiz (Prix Vetropack Expovina 07, Jg 06) Weltmeister der Rotweine 1972 (Jg 71)