

GAMME STRICTO SENSU

Pinot noir barrique AOC Valais

Caractéristiques: vin rouge élevé en barriques de chêne français de 2^e et 3^e passages

Cépage: Pinot Noir

Terroir: Sion

Vinification: élevé en barriques durant une période de 12 mois

Récolte par m²: 800 g

Dégustation: robe rouge profond, nez de fruits rouges, griottes, mariées avec des notes toastées et légèrement vanillées, en bouche, attaque souple et soyeuse avec une belle présence de tanins, finale harmonieuse

Accompagnement: viandes rouges, fromages corsés

Température de service: 12 - 14°C



75 cl liège

Pinot noir barrique AOC Valais

Merkmale: Rotwein, ausgebaut in zwei und drei Mal genutzten französischen Barriques

Rebsorte: Pinot Noir (Blauburgunder)

Terroir: Sion

Weinbereitung: 12-monatiger Ausbau in Barriques

Etrag per m²: 800 g

Degustationsnotiz: das vielschichtige Bukett verströmt Röstaromen, etwas Vanille und Düfte von Schwarzen Beeren und Kirschen. Samtiger Antrunk, edler und dichter, gut eingebundener Gerbstoff, elegant (Lagerpotenzial 5 bis 10 Jahre)

Kulinarischer Einklang: rotes Fleisch, würzige Käse

Genusstemperatur: 12 - 14°C