



SWISSNESS LINE **Pinot Noir**

Art: Rotwein



Land/Region: Schweiz - Waadtland - Genfer See - La Côte

Herkunft: Ausgesuchte Parzellen in der La Côte, zwischen Morges und Nyon.

Rebsorte/n: Pinot Noir - Spätburgunder

Aussehen: Helles, Rubinrot mit feinen Reflexen.

Bukett: Sanft amftend mit Aromen nach Kirschen, Himbeer- und schwarzen Johannisbeeren.

Geschmack: Dieser Wein ist süffig, fruchtig, mit den typischen Noten eines feingliedrigen Spätburgunders; schwarze Beeren und Kirschen, begleitet von sehr feinen Tanninanklängen im Nachhall.

Weingenuß: Innerhalb von 4-5 Jahren nach Füllung

Serviert mit ca.: 15 - 17° C

Harmonie Gerichte & Weine:

Niederwild, Fasan, nicht zu scharf Gegrilltem, Filet Wellington, Tomatensuppe, Lasagne und fruchtig leichten Pâtisserie Köstlichkeiten.

Käserferenz: Alpen-Tilsiter, Bündner Bergkäse, feine Frischkäsesorten.

Werte: * RZ = 1,6 g/l

Allergene: Sulfite

FI. EAN: 76 10374 89007 2 / Ab Jahrg. 2017: 76 10374 8900 72

WEIN-NR.: 8900

*Diese Angaben basieren auf den Werten einer aktuellen Füllung 17er und weichen daher je nach Losnummer & Jahrgang leicht ab.

Wissenswertes: *Die beliebteste Rotweinsorte des Vaud (Waadt). In der Region La Côte, am Genfer Seeufer, trifft der Pinot Noir auf optimales Klima und ein ihm entgegenkommendes Terroir, was seine Beliebtheit und Qualität erklärt.*

