



Pinot noir "Fût de chêne"

Weintyp : Rotwein

Verkostungsnotizen :

Der Pinot Noir ist die einzige Rebsorte im Elsass, aus der ein roter Wein gekeltert wird. Schöne kirschrote Farbe, in der Nase unterstrichen durch die Frische von Sauerkirschnoten; am Gaumen geschmeidig und leicht, leicht zu trinken, mit Aromen von kleinen roten Beeren wie Kirsche oder Himbeere. Ein frischer und lang anhaltender Abgang.

Empfehlungen :

Lagerfähigkeit : 4 bis 6 Jahre

Serviertemperatur : zwischen 12 °C und 14 °C

Speisempfehlung : Passt hervorragend zu weißem Fleisch, Grillgerichten oder Aufschnitt (Roastbeef, Hähnchen ...) sowie zu Weichkäse wie Camembert oder Brie

