



Pinot Noir >GC<, Barrique, QbA, trocken

Farbe: Sattes Granatrot.

Duft: Würzige Aromen und leicht balsamische Noten, feine Holzwürze, Vanille und Röstaromen verbunden mit satter Frucht, die an Sauerkirschen, Brombeeren und Maulbeeren erinnert. Ein Hauch von Schokolade und dezente Anklänge von getrockneten Kräutern im Hintergrund.

Geschmack: Komplex am Gaumen mit feinen Röstaromen, eleganter Frucht, deutliche Sauerkirschnoten und etwas Himbeere. Gute aromatische Länge und Dichte mit perfekt eingebundenen Tanninen.

Empfehlung: zu Gerichten von Lamm und Rind, zu Wild und dunklem Geflügel, zu reifem Hartkäse.

Ideal: Lamm im Kräutermantel

Serviertemperatur: 18°C