



VINS des CHEVALIERS

Dieser Pinot Noir erfüllt die strengen Anforderungen des Grand-Cru-Reglements der Gemeinde Salgesch, des ersten, das im Wallis erstellt worden ist. Eine strikte Kontrolle der Rebe und mehrere Zulassungsdegustationen garantieren die Qualität dieses Weins, in dem sich Finesse und die wundervolle Komplexität dieser grossen Traubensorte vereinen.

Degustation

Satte Farbe mit Kirschenreflexen. Aromatische Palette von reifen Beerenfrüchten (speziell Cassis), ein Hauch von Holunderkonfitüre, feurig im Gaumen mit reifen Tanninen, reiche und samtige Noblesse. Dieser Wein entfaltet sich im Gaumen mit einer beeindruckenden Länge.

Passende Speisen

Kalbfleisch an Morchelsauce, Hasenrücken oder ein blumiger halbreifer Alpkäse sind nur einige Beispiele, die ideal zum Pinot Noir Grand Cru passen.

Beschrieb

Traubensorte: Pinot Noir
Ausbau: lange Maischegärung,
anschliessend im Stahltank
Alkohol ca. 12,5 Vol.-%
Gesamtsäure ca. 4,0g/l

Unser Tipp

Lagerung 3 bis 8 Jahre
Serviertemperatur 13 bis 15°C



Pinot Grand Cru