



# VINS DES CHEVALIERS

Dieser Wein wird aus der Pinot-Noir-Traube gepresst, entweder direkt bei der Einkellerung oder nach einer leichten Gärung von wenigen Stunden, damit er seine rosarote Farbe erhält.

## Degustation

Glänzende Farbe mit lachsfarbenen Reflexen, duftet nach frischen Früchten, die an Melonen erinnern. Feine und seidige Struktur, verbunden mit der Kraft des Pinot Noir.

## Passende Speisen

Kann sehr gut zu asiatischen Gerichten serviert werden und passt auch hervorragend zu einem leichten, wenig Essig enthaltenden Sommersalat.

## Beschrieb

Traubensorte: Pinot Noir

Ausbau: auf Feinhefe im Stahltank

Alkohol ca. 12,5 Vol.-%

Gesamtsäure ca. 4,5g/l

## Unser Tipp

Lagerung und Genussreife 2 bis 4 Jahre

Serviertemperatur 8 bis 10°C



*Gil-De-Perdrix*