



VINS des CHEVALIERS

Diese Burgundertraubensorte hat in Salgesch ihren Lieblingsstandort gefunden. Dank dem kalkhaltigen Boden und den sehr vorteilhaften klimatischen Bedingungen weist der Pinot Noir des Chevaliers eine volle Frucht auf und kann die Finesse der Traube voll ausspielen.

Degustation

Intensiv rubinroter Körper mit ins Violette gehenden Reflexen in der Jugend. Duft von kleinen frischen Früchten, mit einer Note von Sauerkirschen und einem leichten Hauch von Rauch. Im Gaumen hat er eine kräftige Struktur, die Fruchtnoten werden durch einen langen Abgang betont.

Passende Speisen

Gebratenes oder geschmortes Fleisch, Geflügel sowie Hartkäse passen ideal zum Pinot Noir.

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 Noir