



VINS DES CHEVALIERS

Die Winzer von Salgesch haben sich zusammengeschlossen um diesen Wein zu kreieren. Eine Auswahl der besten Grand Crus von Salgesch wurde dazu ausgesucht, von unabhängigen Weinexperten gutgeheissen und von VINS des CHEVALIERS abgefüllt. Dieser Prestigewein bringt die Bereitschaft der Kellereien zum Ausdruck, sich zu vereinen um etwas vom Besten anzubieten.

Degustation

Satte Farbe mit Kirschenreflexen, reifen Beerenfrüchten und einem Hauch von Holunderkonfitüre. Feurig im Gaumen mit reifen Tanninen, was typisch ist für das Terroir von Salgesch. Dieser Wein hat eine beeindruckende Länge im Abgang.

Passende Speisen

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

Beschrieb

Traubensorte: Pinot Noir de Salquenen
Ausbau: lange Maischegärung, anschliessend im Stahltank
Alkohol : ca. 13.5 % vol.
Gesamtsäure : ca. 4.0 g/

Unser Tipp

Lagerung 3 bis 8 Jahre
Serviertemperatur 13°C bis 15°C



Pure