



# VINS des CHEVALIERS

Die Perle unserer Blauburgunder aus auserlesenen Trauben der besten Reblagen. Dieser Pinot Noir ist ein kräftiger Wein; der teilweise Ausbau im Holzfass vervollständigt seine komplexe Vollkommenheit.

## Degustation

Intensiv tiefglänzender rubinroter Körper, in der Nase Sauerkirschen und reife Beeren, elegant und leicht holzig, reich im Gaumen, unterstützt von präsenten, noblen Tanninen. Lange aromatische Beständigkeit auf fruchtigen und würzigen Aromen.

## Passende Speisen

Herrlich mit einem Coq au Vin oder grillierter Entenbrust oder aber ebenso ideal mit einem jungen Greyerzer Etivaz.

## 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



*Réserve des Chevaliers*