

GAMME DOMAINE AOC VALAIS

Terra Cotta, Pinot noir

37.5 cl | 75 cl | 150 cl

Cépage

Pinot noir

Production

St-Léonard

Description

robe rubis typique au pinot noir, nez de petits fruits rouges, fin et élégant; belle harmonie entre le fruité et les tannins, long en bouche.

Harmonies

viande de veau et de bœuf, magret de canard, émincés, poisson avec une sauce au vin rouge ; roastbeef et viandes froides, fromages.

Température de service

14 - 15° C

Conservation

se bonifie durant les 4 à 6 prochaines années



GAMME DOMAINE AOC VALAIS

Terra Cotta, Pinot noir

37.5 cl | 75 cl | 150 cl

Rebsorte

Pinot Noir

Anbau

St. Leonard

Degustationsnotiz

für die Rebsorte typisches Rubinrot; zartes und elegantes Bukett, Düfte von roten Beeren; spannendes Gleichgewicht zwischen Frucht und Gerbstoff, langes Finale.

Kulinarischer Einklang

Kalbs- und Rindsfleisch, Entenbrust, Fisch an einer Rotweinsauce, Geschnetzeltes, Roastbeef, kaltes Fleisch, Käse.

Ausschanktemperatur

14 - 15° C

Lagerfähigkeit

wird im Verlauf von 4 bis 6 Jahren immer besser.