

GAMME TRADITION

Pinot Noir AOC Valais

Caractéristiques : rouge élevé en foudre

Cépage : Pinot Noir

Terroir : Sion

Vinification : élevage en vases de bois

Récolte par m2 : 900 gr.

Dégustation : au nez, fruits noirs, cerise, mûre, notes de sous-bois, de réglisse, légèrement fumé, complexe; en bouche, attaque soyeuse, tanins nobles et denses mais bien fondus, élégant, belle structure, finale fraîche (potentiel de garde 5 à 10 ans).

Accompagnement : viandes rouges, fromages corsés.

Température de service : 12 - 14° C



75 cl liège

GAMME TRADITION

Pinot Noir AOC Valais

Merkmale : Rotwein, im Fuder (grosses Eichenfass) ausgebaut.

Rebsorte : Pinot Noir/Blauburgunder

Terroir : Sion

Weinbereitung : Ausbau in grossen Eichenfässer

Ertrag per m2 : 900 gr.

Degustationsnotiz : im vielschichtigen Bukett schwarze Früchte, Kirschen, Brombeeren, mit einem Touch Unterholz und Lakritze, leicht geräuchert. Samtiger Antrunk, edler und dichter Gerbstoff, jedoch sehr gut eingebunden, elegant, mit guter Struktur und frischem Finale. Lagerungspotenzial 5 - 10 Jahre

Kulinarischer Einklang : rotes Fleisch, würzige Käse.

Genusstemperatur : 12 - 14° C