



## 2018 Pinot Noir Annapolis Ridge Vineyard

Sonoma Coast, L'Usine Cellars

**Passt zu:**

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

**Servierempfehlung:**

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Herkunftsland:</b>	Vereinigte Staaten
<b>Region:</b>	Kalifornien
<b>Subregion:</b>	North Coast
<b>Produzent:</b>	L'Usine Cellars
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 95/100
<b>Ausbau:</b>	9 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Artikelnummer:</b>	1052618

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Pinot Noir Annapolis Ridge Vineyard**

Sonoma Coast  
L'Usine Cellars

<b>Herkunft:</b>	Vereinigte Staaten
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 95/100
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	9 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.