



2019 Pinot Noir Champagne

La Côte Grand Cru AOC, Domaine Henri Cruchon

Ein traumhafter Pinot

Beschreibung:

Dieser Pinot Noir verkörpert stolz die Noblesse seines Champagne-Terroirs. Der Pinot Noir ist tiefgründig, komplex und rassig, er drückt mit viel Stolz die Persönlichkeit seines Terroirs Champagne aus.

Degustationsnotiz:

Strahlendes Rubinrot von mittlerer Intensität. Ein Bouquet, das sich nach und nach im Glas aufbaut: rote Waldbeeren, Würze, einige rauchige Noten und eine Spur Hagebuttengelée. Am Gaumen ausgesprochen elegant und cremig, die charakteristische Pinot-Noir-Frucht entfaltet sich aufs Schönste, ergänzt durch etwas Nougat und Caramel, auch eine leicht pfeffrige Note ist auszumachen; weit über die Mitte hinaus sehr ausdrucksstark und intensiv bleibend, eine angenehme Frische begleitet das lange Finale.

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.

Herkunftsland: Schweiz

Region: Waadt

Subregion: La Côte

Produzent: Cruchon

Bewertung(en):

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.7 %

Rebsorte(n): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 0913219

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinot Noir Champanel

La Côte Grand Cru AOC
Domaine Henri Cruchon

| | |
|-----------------------|---|
| Herkunft: | Schweiz |
| Bewertung(en): | |
| Rebsorte(n): | 100% Pinot Noir |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | 18 Monate im Barrique |
| Alkoholgehalt: | 14.7 % |
| Service: | Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen. |