



## 2023 Pinot Noir de Vétroz Grand Cru

Valais AOC, Serge Roh Cave Les Ruinettes

**Degustationsnotiz:**

Der Walliser Pinot Noir ergibt einen besonders grossen Wein, wenn sich zu seiner Konzentration noch eine delikate und subtile Fruchtigkeit sowie eine aromatische Frische und Eleganz gesellen.

**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:** Wallis

**Produzent:** Serge Roh

**Bewertung(en):**

**Ausbau:** 9 Monate im Stahltank

**Weinbau:** Traditionell

**Trinkreife:** Jetzt bis 2029

**Rebsorte(n):** 100% Pinot Noir

**Artikelnummer:** 1362523

Bild folgt

Photo à venir

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Pinot Noir de Vétroz Grand Cru**

Valais AOC

Serge Roh Cave Les Ruinettes

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2029
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	9 Monate im Stahltank
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.