



2019 Pernice

Pinot Nero Oltrepò Pavese DOC, Conte Vistarino

Degustationsnotiz:

Bouquet in Entwicklung hin zu Waldfrüchten mit einem Touch balsamischer Komponenten; am Gaumen saftig mit engmaschigen Tanninen, endet lang auf Noten von Kirschen und Trockenblumen. Gefällt mit seinem eleganten Bau und doch auch seinem Charakter. (Vinum)

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

| | |
|-----------------------|-------------------|
| Herkunftsland: | Italien |
| Region: | Lombardei |
| Subregion: | Diverse Lombardei |
| Produzent: | |
| Bewertung(en): | |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2033 |
| Rebsorte(n): | Pinot Noir |
| Artikelnummer: | 1333519 |

Bild folgt

Photo à venir

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pernice

Pinot Nero Oltrepò Pavese DOC
Conte Vistarino

Herkunft: Italien

Bewertung(en):

Rebsorte(n): Pinot Noir

Trinkreife: Jetzt bis 2033

Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.