

# PINK KISS 2008

**Gereicht als:** Aperitif, mit frischen Himbeeren oder Erdbeeren  
**Traubensorte:** Pinot Noir, 12,5% alk  
**Serviertemperatur:** 8°C - 10°C  
**Lagerpotential:** 2-4 Jahre

## Weinbeschreibung

Leuchtendes lachsrosa im Glas mit funkelnden Reflexionen.

In der Nase ein charmantes Bouquet nach Walderdbeeren und reifen Himbeeren mit Nuancen von Grapefruit im Hintergrund. Der Wein präsentiert sich mit einem mittelkräftigen Körper mit frischer und gut eingebundener Säure gepaart mit betörender Fruchtsüsse. Wiederum Walderdbeeren und Himbeeren am Gaumen, welche in einen von Frucht und Zitrus getragenen mittleren Abgang münden.



## Empfohlene Speisekombination der C.I.A.:

Perfekt als Aperitif zu frischen **Erdbeeren**, oder zu frischen **Himbeeren**. Außerhalb der Saison auch perfekt zu tief gefrorenen Himbeeren.

## C.I.A. - Catering by Iain & Angela/Illmitz/Burgenland empfiehlt:

Pink Kiss Granité

### Wein-Info:



### Food-Info:



[www.private-dining.at](http://www.private-dining.at)