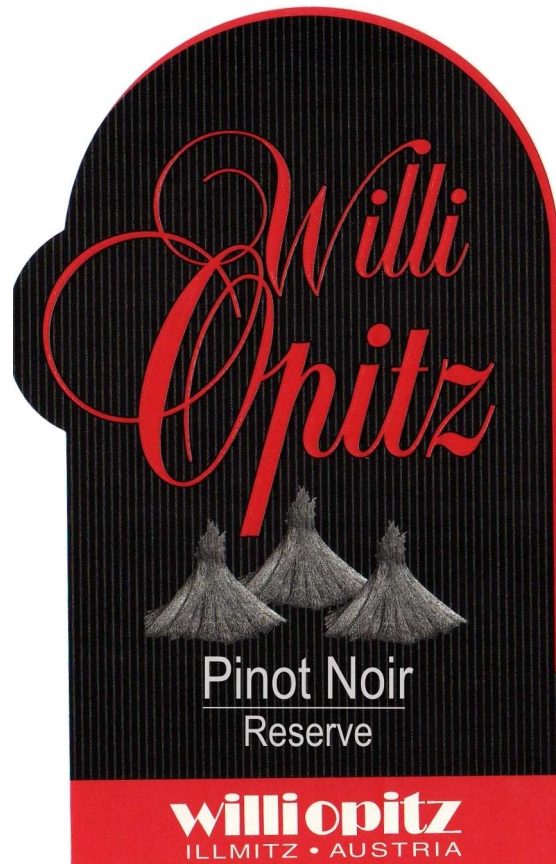


PINOT NOIR RESERVE 2008

Gereicht zu: Kräftigen Hauptspeisen
Traubensorte: Pinot Noir
Serviertemperatur: leicht gekühlt
Technische Daten: Alc. 13,5 % vol.
RZ: 2,2 g/l
Lagerpotential: 10-15 Jahre

Beschreibung:

Der Wein präsentiert sich in einem hellen granatroten mit ins orangebraune aufgehellten Rändern. Kräftige Schlierenbildung. In der Nase stehen Himbeer und Brombeeraromen mit Anklängen von Waldböden im Vordergrund. Nuancen von Kaffee und Zedernholz verleihen dem Wein ein breites Aromaspektrum und seine burgundische Typizität. Ein mittelkräftiger Körper mit feinmaschigem Tannin und gut integrierter Säure bilden sein Gerüst. Wiederum tolle Himbeeraromen und Kaffeeankläge am Gaumen, und ein schier endlos langer Abgang.



Empfohlene Speisekombinationen:

Passt hervorragend zu Lamm und hellem Fleisch wie Hühnerbrust oder Schweinsfilets - und auch zu Fisch.

Wir empfehlen, diesen Wein leicht gekühlt zu servieren, um seine raffinierten Finessen besser zur Geltung kommen zu lassen.

C.I.A. Catering by Iain and Angela/Illmitz/Burgenland empfiehlt:

Honig geröstete Ente mit Kartoffelfondant, roter Zwiebel Marmelade und karamellisierten Orangen

Wein-Info:



Food-Info:



www.private-dining.at