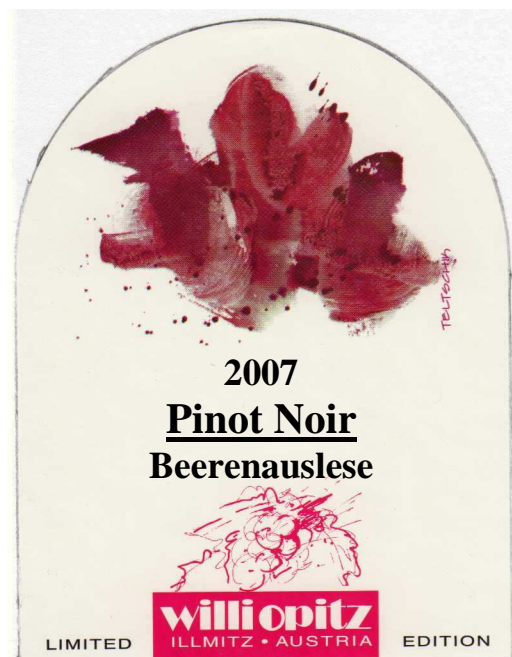


„Pinot Noir“ Beerenauslese 2007

Gereicht als:	Dessertwein, passt am besten zu Edelbitter-Schokolade Desserts und kandierten Früchten
Traubensorte:	Pinot Noir
Serviertemperatur:	8° bis 10° C
Technische Daten:	Alc. 15,5 % vol. RZ: 83,7 g/l
Lagerpotential:	15 bis 20 Jahre



Geschmack:

Der Wein präsentiert sich in der Nase mit eleganten Noten von reifen Beeren, am Gaumen mit einer fantastischen Kirsch-Schokolade, begleitet von feinen getrockneten Pflaumenaromen. Die Abrundung erfolgt mit einem gut ausbalancierten Restzucker-Säure-Spiel.

Empfohlene Speisekombinationen:

Dieser Wein passt perfekt zu Schokolade-Desserts oder zu einem Blauschimmelkäse z.B. Castello Blue.

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

Wein-Info:



Food-Info:

