



PINOT NOIR GENÈVE AOC – 75cl

Herkunft	AOC Genf
Höhenlage	380-500 m
Terroir	Molassen- und Tonboden
Rebsorte	Pinot Noir
Schnittmethode	Guyot
Ertrag pro Hektar	70 hl/ha
Weinbereitung	Traubenlese Anfang Oktober. Kalte Maischegärung. Traditionelle Weinbereitung.
Alkoholgehalt	13% Vol.
Farbe	Rubin- bis Granatrot
Nase	Aromen roter Früchte und Lakritze
Gaumen	Leichte Tannine, geschmeidig und fruchtig
Gastronomie	Passt gut zu rotem Fleisch, Wild und Käse
Trinkbarkeit	Ab jetzt und während der nächsten 3 - 4 Jahre
Serviertemperatur	16-18 °C

