



PINOT NOIR

PEISSY-GENÈVE AOC – 75CL
IM EICHENFASS AUSGEBAUT

Herkunft	AOC Genf, Peissy
Höhenlage	450 m
Terroir	Molassen- und Tonboden
Rebsorte	Pinot Noir
Schnittmethode	Guyot
Ertrag pro Hektar	60 hl/ha
Weinbereitung	Kalte Maischegärung. Traditionelle Weinbereitung. Einjähriger Ausbau in leicht bis mittel getoasteten Burgunderfässern.
Alkoholgehalt	13% Vol.
Farbe	Kräftiges Rubinrot mit leichten Bernsteinschattierungen
Nase	Nuancen von Himbeere und Weichselkirsche
Gaumen	Holzige Noten, diskrete und gut eingebaute Eichennoten, geschmeidige Tannine. Ein Wein mit Charme und Wärme.
Gastronomie	Ein harmonischer Begleiter zu rotem Fleisch, Wild und Käse
Trinkbarkeit	Ab jetzt und während der nächsten 4 - 5 Jahre
Serviertemperatur	16-18 °C

