



## "Nobler Blauer"

Nadine Saxer  
Schweiz, Zürich

### Vinifikation

Spätlese von Hand, teilweise Antrocknen des Traubenguts, Vergärung im Stahltank, Lagerung in gebrauchten Barriques und im grossen Holzfass

### Charakter

Sattes Rot;

in der Nase feingereifte Noten von Nougat, dunkle Kirschen und Himbeeren; im Gaumen zeigt sich der gehaltvolle und komplexe Körper sowie die samtigen Gerbstoffe

Durch das aufwändige Verfahren des Antrocknens sowie der Lagerung in gebrauchten Barriques kommt die seidige Eleganz und Ausgewogenheit des noblen Tropfens bestens zur Geltung!

### Konsumhinweis

Trockenfleisch, Rindssteak, Geflügelgerichte, Perlhuhn, Bergkäse und Raclette

### Technische Details

Traubensorten:	100% Pinot Noir / Blauburgunder
Trinkreife:	2025 - 2027
Alkohol:	13 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite