



"Kuckuck" Pinot Noir Saignée

HerterWein, Stephan Herter
Schweiz, Zürich

CHF 23.80

Vinifikation

Handlese und Selektion, schonende Pressung und hochwertiger Saft-Abzug im "Saignée-Verfahren", Reifung für 6 Monate im Stahltank

Charakter

Leuchtendes Lachsrosa; in der Nase mit frischer Frucht von Beeren, Kirschen und Granatäpfeln, feine Würzigkeit und blumige Noten; im Auftakt am Gaumen frisch und knackig, sofort süffiger und saftiger Eindruck, herrliche Aromatik von Wald-Erdbeeren, roten Kirschen und Rosen-Blätter, dezent würzig, harmonisches Süsse-Frische-Spiel - perfekter Rosé zum Plättli, Wurst vom Grill und gemütliche Stunden!

Konsumhinweis

Apero, Aufschnitt-Platten, Sommer-Gerichte, asiatische Gerichte, Gemüse-Gratin, Fisch vom Grill, Schweine-Fleisch

Technische Details

Traubensorten:	100% Pinot Noir / Blauburgunder
Trinkreife:	2024 - 2027
Alkohol:	12.5 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite
Methode:	Zertifizierter Biowein