PINOT NOIR

Rubinrot leuchtet der Pinot Noir in den Gläsern, Beerenduft kitzelt die Nase, am Gaumen schmeckt es nach Himbeeren und Holz. Mein Spätburgunder ist schon solo ein erlesener Genuss. Noch delikater schmeckt er, wenn ihn die passenden kulinarischen Kreationen begleiten. Sein filigraner Geschmack inspiriert jetzt sogar die Sterneköchin Iris Bettinger vom Restaurant Reuter: „Ich würde dazu geschmortes Schweinebäckchen mit gegrillter roter Garnele und Pimentos de Padron geben … die Kraft und Zartheit der Bäckchen gepaart mit der süßlichem Note der gegrillten Garnele … da läuft mir das Wasser im Mund zusammen.“ Auch zuhause am Esstisch erfreut der Spätburgunder mit seinem weichen Nachhall. Mediterrane Klassiker setzt er ebenso elegant in Szene wie vegane Trendkreationen.



Artikelnummer: 61081
Kategorien: Anette Closheim
Stichworte: Barrique, Rotwein, Spätburgunder

ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN

Alkoholgehalt	13,5 Vol %
Ausbau	trocken
Rebsorte	Pinot Noir
Rebsorte Filter	Pinot Noir
Weintyp	Rotwein