



LAND:
New Zealand

OMRÅDE:
Marlborough

DRUETYPE:

LAGRING:
Store fade

SERVERING:
14-16 °C

GEMMEPOTENTIALE:
2018-2025

ALKOHOL:
13,5 %

VELEGNET TIL:
Lam

PINOT NOIR 2017, SAINT CLAIR

100 % Pinot Noir fra marker i Marlborough med lavt udbytte. Lagret på en blanding af nye fade, gamle fade og ståltank.

Dejlig aroma af mørke bær og aromatiske blomster. God intensitet i smagen med noter af kirsebær, solbær, blomster og jordbær. Flot længde i eftersmagen med et strejf af vanilie.

Pinot Noir giver forholdsvis lette vine, der passer særlig godt til retter med fuglevildt og kylling, samt til kalvekød og ikke for kraftige retter med lammekød . Pinot Noir går også rigtig fint i spænd med svampe - særligt, når vinen har lidt alder.

Læs mere om producenten på Bichel.dk