



Pinot Noir « Z »

Appellation	Lavaux AOC
Rebsorte(n)	Pinot Noir
Höhe	460 – 490m
Alter der Rebe	Durchschnitt von 30 Jahren
Terroir	Tonkalkstein
Weinbereitung	Im Barrique während 18 Monate
Alkohol	13,7% vol.
Aspekt	Klar bei mäßiger Intensität mit violetten Farbtönen
Nase	Mäßige Intensität, hervorgehoben durch Aromen von Himbeeren und Veilchen
Mund	Sanfter Angriff. Am Gaumen reichhaltig, fruchtig mit eleganten Tanninen
Passt gut zu	Grill, rotes Fleisch
Lagerung	6 à 10 Jahre
Temperatur	14 - 16 °C
Allergen	enthält Sulfite
Größe(n)	75 cl, 150 cl