

SCHWEIZ
AOC ZÜRICH

DIVINO
SELEKTIONIERTE WEINE



Pinot Noir Züri Wyland

75 cl

Produzent

VOLG Weinkellereien der DiVino SA, Winterthur

Herkunft

Zürcher Weinland

Rebsorte

Pinot Noir (Blauburgunder)

Über den Wein

Die Trauben werden nach der Lese traditionell an der Maische vergoren und im Edeltank ausgebaut.

Charakter

Kräftiges Rubinrot. Intensive Aromen von roten Beeren, Wildkirschen, gepaart mit würzigen Komponenten. Sehr fruchtbetonter geschmeidiger Auftakt am Gaumen, eleganter, mittelgewichtiger Körper mit feinen Tanninen und dezenter Säure. Der Abgang ist geprägt von einer typischen Pinot Noir Aromatik.

Eignet sich zu

Roastbeef an Rotweinsauce, Saftplätzli mit Teigwaren, Schinken mit Kartoffelsalat, Hackfleischbraten mit Kartoffelstock, "Zvieriplatte".

Serviertemperatur

14– 16° C

Optimale Trinkreife, Lagerdauer

Kann jung getrunken werden, bei dunkler, kühler Lagerung bis zu 6 Jahren.