



## Pinot noir Château de Vufflens, Morges Grand Cru AOC La Côte 2017



<b>Weinbauregion</b>	Schweiz, Waadt
<b>Rebsorte(n)</b>	Pinot noir
<b>Degustationsnotizen</b>	
Robe	Purpurn schimmernd
Nase	Waldbeerennote
Gaumen	Intensiv, elegant
<b>Gastronomie</b>	Grillade, rotes Fleisch, Käse
<b>Serviertemperatur</b>	14 - 16° C
<b>Reifungspotential</b>	5 bis 10 Jahre
<b>Alkoholgehalt</b>	12.8 % vol.
<b>Verpackung</b>	Sechser-Karton
<b>Terroir</b>	Das Weingut liegt ideal am Fusse der imposanten Festung des Château de Vufflens.
<b>Önologe</b>	Jean-François Crausaz
<b>Weinbereitung</b>	Ausgedehnte Kelterung zur besseren Extraktion der Gerbstoffe und Ausbau in Eichenfässern bilden eine schöne Harmonie.
<b>Auszeichnung(en) &amp; Presseschau</b>	<b>Sélection des Vins Vaudois 2011</b> , médaille d'argent 87/100 pts (mill. 2009)