



Pinot noir Domaine de Sarraux-Dessous, Grand Cru Luins AOC La Côte 2017

**Weinbauregion**

Schweiz, Waadt

Rebsorte(n)

Pinot noir

Degustationsnotizen

Robe

Purpurn schimmernd

Nase

Waldbeerenote

Gaumen

Rassig, körperreich, füllig

Gastronomie

Grillade, rotes Fleisch, Geflügel und Käse

Serviertemperatur

14 - 16° C

Reifungspotential

5 bis 10 Jahre

Alkoholgehalt

13.0 % vol.

Terroir

Die Rebflächen des Domäne de Sarraux-Dessous umfassen 18 ha bester Lage. Die Keller beherbergen Eichenfässer zur Reife der Weine.

Önologe

Jean-Fançois Crausaz

Weinbereitung

Ausgedehnte Kelterung zur besseren Extraktion der Gerbstoffe und Ausbau in Eichenfässern bilden eine schöne Harmonie.

Auszeichnung(en) & Presseschau

Concours International Expovina Zürich 2016, Diplôme d'or (mill. 2015)

Grand Prix du Vin Suisse à Sierre 2011, médaille d'argent (mill. 2009)

Concours International Expovina Zürich 2011, Diplôme d'argent (mill. 2009)

Expovina 2010, médaille d'argent