



Pinot noir Domaine de Sarraux-Dessous, Grand Cru Luins AOC La Côte 2012



| | |
|---|--|
| 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 |