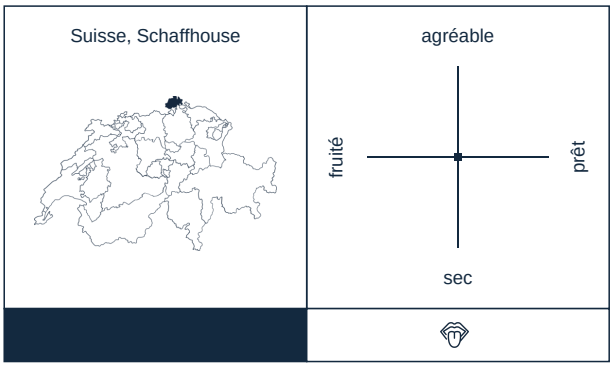
MW JUWEL HALLAUER BLAUBURGUNDER AOC MW JUWEL

WEINGUT UND KELLEREI HEDINGER



Dans un premier temps, on est agréablement surpris par de subtils arômes de petits fruits bien mûrs. Le palais dévoile ensuite de délicates notes fruitées, soutenues par un corp fin mais bien structuré. Ce séduisant Pinot Noir de la commune viticole de Hallau s'achève sur une finale franche et bien proportionnée.



Pinot Noir

Maturité optimale: 2 - 4 Années

En cuve inox

baies

potage, charcuterie, plats mijotés, mets à la viande, petits fours épicés, potage aux champignons, tartes / quiche, pot-au-feu, quiches relevées

Température de dégustation: 14 jusqu'à 16 °C

13.5 % Vol.

Contient des sulfites

léger				**lourd**
doux				**acide**