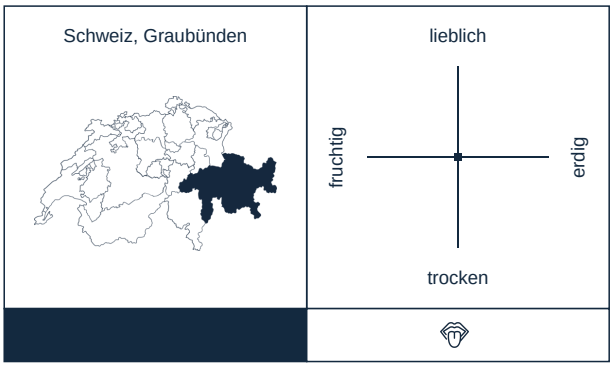
MW JUWEL MAIENFELDER PINOT NOIR AOC MW JUWEL AOC

URS-LEONHARD HERMANN



Dieser Wein zeigt, dass die Rebsorte Pinot Noir zu Recht in der Schweiz beheimatet ist. Im Bouquet präsentieren sich feine Fruchtaromen (rote Kirschen, Himbeeren), die in einer schönen Vielfalt einen harmonischen Gesamteindruck ergeben. Dieser feurige Blauburgunder aus der Bündner Herrschaft mit einer griffigen Struktur weist alle typischen Aromen auf und überzeugt durch einen kräftigen und geschliffenen Abgang.



Pinot Noir

Genussreife: 2 - 4 Jahre

Im Edelstahltank ausgebaut

Kirsche, Himbeere

Suppe, Charcuterie, Fleischgerichte, Trockenfleisch, Bündner Gerstensuppe, Schwein, Bündnerfleisch, Rindssiedfleisch, Rollschinkli im Brotteig, Rind

Trinktemperatur: 14 bis 16 °C

12.8 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht	**schwer**
mild	**säurehaltig**

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873