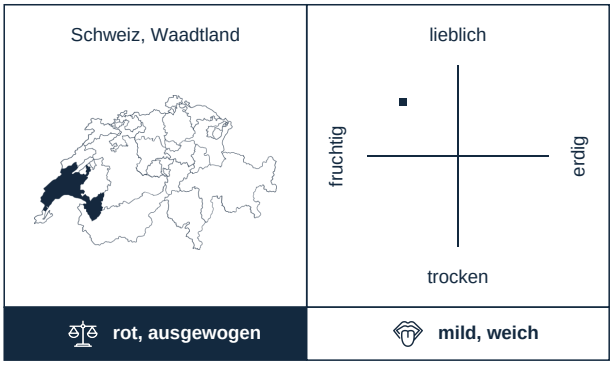
POURPRE MONSEIGNEUR PINOT NOIR AIGLE - CHABLAIS AOC POURPRE MONSEIGNEUR AOC

HENRI BADOUX | 2023





Bereits in den frühen 50ern des letzten Jahrhunderts erkannte Henri Badoux das grosse Potenzial für den Anbau der Pinot Noir-Rebe in den Steillagen und kargen Parzellen von Aigle. Da erstaunt es nicht, dass die Harmonie und Ausgewogenheit - bei einer sortentypischen Aromatik, die durch terroir-spezifische Noten ergänzt ist - zu den ganz grossen Pluspunkten gehört. Dieser klassische Pinot Noir überzeugt durch Frucht, Eleganz, Schmelz und Gehalt, die in einem optimalen, sprich ausgewogenen, Verhältnis zueinander stehen.

Pinot Noir

Genussreife: 3 - 5 Jahre

Im Edelstahltank vinifiziert und anschliessend über mehrere Monate in traditionellen, grossen Eichenfässern ausgebaut.

Fruchtig

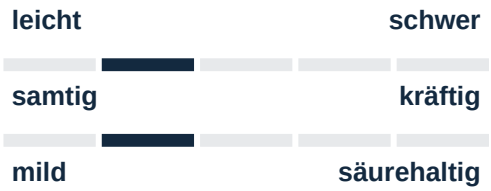
Amuse-bouche/Hors d'oeuvre, Eiervorspeisen, Lamm-Grilladen, Rinds-Grilladen, Schweins-Grilladen, Poulet vom Grill

Trinktemperatur: 14 bis 16 °C

13.6 % Vol.

Enthält Sulfite

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873


leicht
schwer
samtig
kräftig
mild
säurehaltig