Seetaler Pinot noir/Gamaret, AOC Luzern





Für einen ausgewogenen Cuvée, eignen sich am besten Rebsorten, die unterschiedlich sind und sich so optimal ergänzen. Mit einem solchen Wein lässt sich den Geschmack vieler Weinliebhaber treffen.

Der Pinot hat nur mässig viele Farbstoffe in seiner Beerenhaut, ist oft von filigraner Natur und sehr facettenreich in der Wahrnehmung. Gamaret bringt besonders viel Farbe und Tannin und sorgt für Körper und Fülle im Wein.

Rating: Not Rated Yet

Price

Sales price 19,00 CHF

Sales price without tax 19,00 CHF

Discount

Not Available

Ask a question about this product

Description

Jahrgang: 2022 ist aktuell im Verkauf

1 / 2

Herkunft: Rebberg Mühlihalde Hohenrain (Drumlin), AOC Luzern

Alkohol: 13 % vol

Trinktemp.: ca. 16°C

Weintyp: Dunkler, harmonischer Rotwein mit angenehmen Tanninen und Aromen von roten Früchten (Kirsche), auch würzige Aromen sind

erkennbar.

Passt zu: Fleischgerichte, Käse, Apéro und vieles mehr...

Beliebter Gastro Wein!

70 cl Flasche

2 / 2