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.

Bewertung: Noch nicht bewertet
Preis
Verkaufspreis19,00 CHF

Netto Verkaufspreis19,00 CHF

Preisnachlass

Stellen Sie eine Frage zu diesem Produkt

Beschreibung

Jahrgang: 2022 ist aktuell im Verkauf

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