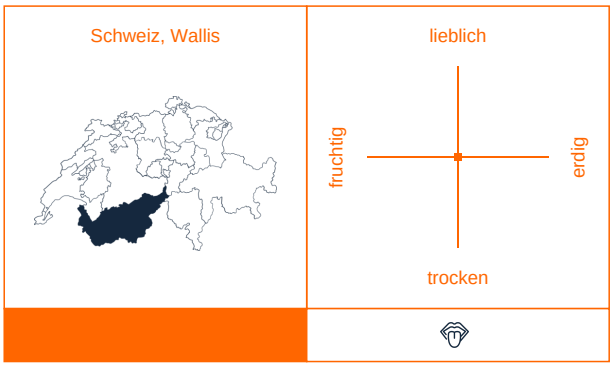
VIGNE ARDENTE PINOT NOIR - VALAIS AOC VIGNE ARDENTE AOC

DÉLIVAL | 2022



Reife Beerenfrucht (Himbeere, Brombeere, Erdbeere), die durch feine Noten von Waldbeeren, Unterholz und Gewürzen ergänzt werden, bilden den sortentypischen und terroir-spezifischen Auftakt dieses Traditionalisten im Bouquet. Bei diesem Gewächs würde man in einer Blinddegustation spontan auf Pinot Noir aus dem Wallis tippen. Und zu Recht, denn die Gerbstoffe offenbaren sich im Gaumen rund und saftig, die Textur ist geschliffen und die filigrane, fruchtige Struktur lässt keine Zweifel über das Qualitätsniveau und die Provenienz offen. Das besondere Terroir kommt in diesem Pinot Noir voll durch.



Pinot Noir

Genussreife: 1 - 4 Jahre

Im Edelstahltank ausgebaut

intensive Gewürze, Brombeere, Himbeere, Erdbeere, Waldboden

Charcuterie, Schweizer Küche, Trockenfleisch, Hartkäse

Trinktemperatur: 15 bis 17 °C

12.7 % Vol.

Enthält Sulfite

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

VDI MIGROS partner