

RALF KOMMINOTH

MAIENFELD



Pinot Noir

Appellation	AOC Graubünden
Inhalt	50cl / 75cl
Sorte	Pinot Noir
Ausbau	im Holzfass
Alkoholgehalt	13.4 Vol. %
Lagerfähigkeit	5-7 Jahre
Serviertemperatur	15 bis 18°C
Passt zu	Fleischplatte und Schweizer Küche

Unser Pinot Noir ist sehr fruchtig, hat einen eleganten, geschmeidigen Körper mit gut eingebetteten Tanninen. Das Aroma erinnert an Wald- und Himbeeren. Nach der Vinifizierung imahltank, wird unser Pinot Noir 12 Monate im grossen Holzfass ausgebaut.

