

Franz Haas Pinot Nero Schweizer 2014

Kraj: Włochy

Region: Alto Adige

Apelacja: DOC Alto Adige

Szczep: 100% Pinot Nero

Fermentacja: w otwartych kadziach stalowych

Dojrzewanie: 12 miesięcy w barrique

Aromat: ziołowy, liściasty, ziemisty, żurawina, jarzębina, dzika róża, powidła malinowe

Smak: wytrawne, soczyste, kwasowe, delikatna tanina, ziołowe, korzenne, żurawina, wiśnia, malina

Food pairing: kotlety jagnięce, stek z tuńczyka, pierś z kaczki (na różowo), pasztet wieprzowy z żurawiną^[1]

Cukier resztkowy: 0,20 g/l

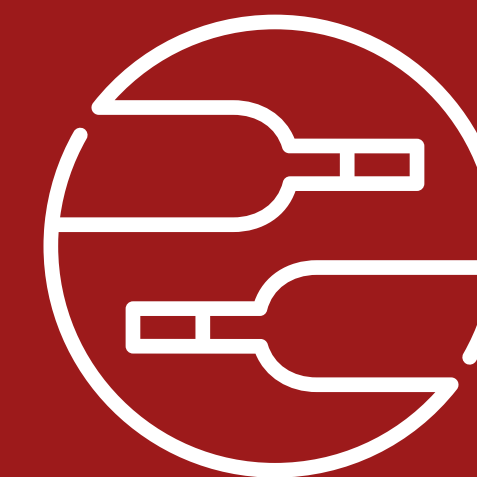
Kwasowość: 6,20 g/l

Alkohol: 13%

[1] uwaga: dla pełnych wrażeń aromatyczno-smakowych polecamy kieliszek burgundzki

Nota degustacyjna 30.07.2019

Wino dojrzewa i w miarę upływu czasu jego walory aromatyczno-smakowe ewoluują.



**WINONA
BUTELKI**

www.winonabutelki.pl
winonabutelki@mlynska12.pl
+48 696 413 606

Pn – Sob 12:00-22:00

Wino dostępne w sklepie firmowym
Wino Na Butelki oraz w najlepszych restauracjach.