

Sortilège œil de Perdrix AOC

Charles Bonvin SA

Herkunft

Sion / Wallis

Rebstock

Pinot Noir

Farbe

Blasses Rosa bis Lachsrot

Duft

Intensives Bukett nach reifen Früchten.

Geschmack

Le sortilège – der Zauber. In der Tat ein bezaubernder Wein – heiter, fröhlich, unkompliziert. Mit seinem zarten Prickeln ist er eine höchst angenehme Erfrischung für den Gaumen. Sein Geschmack nach Himbeeren hält bis zum Schluss an, perfekt gestützt durch sanft spürbare Gerbstoffe und eine würzig-herbe Note.

Gradazion

13.5% vol.

Vinifikation

Die Trauben werden von Hand gelesen und kurz eingemaischt, bis die gewünschte Farbinintensität erreicht ist. Nach der schonenden Pressung wird der Most im Stahltank vergoren. Der weitere Ausbau findet ebenfalls im Edelstahltank statt.

Vorgeschlagene Serviertemperatur

10-12°C



weinonline.ch