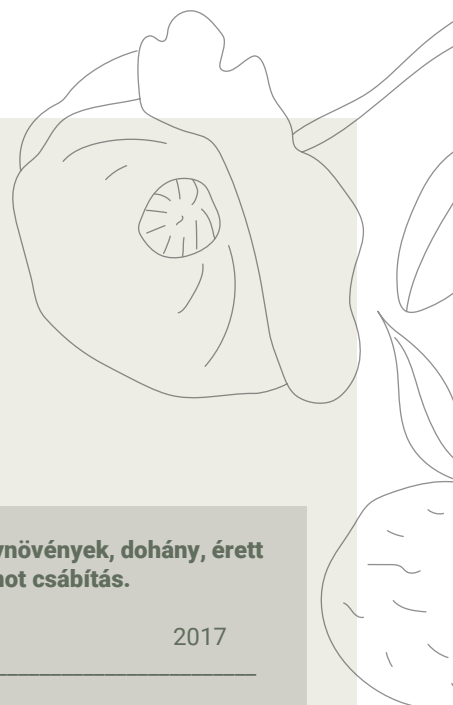


DOMAINE  
EDEGGER

# A filozófiai PINOT NOIR

Pinot Noir  
2017



**Rubinvörös elegancia: szárított gyógynövények, dohány, érett cseresznye - selymes pinot csábítás.**

**Évjárat:** 2017

**Összetétel:** Pinot Noir

**Szín:** vörös

**Termesztés:** Bio-minősítés HU-ÖKO-02

**Dülők:** Badacsonytördemic - Aczél, Kápolna

**Érlelés:** 4 hétig cefrén erjesztve - 12 hónapig barrique hordóban érlelve - 20% új fahordóban.

**Sav:** 5.2 g/l

**Alkohol:** 13.5%

**pH:** 3.77

**Cukor:** 1.0 g/l

**Kiszerezés:** 0.75 l palack és 1.5 l Magnum

**Szüret kezdetének időpontja:** 2017.09.22

**Palackozás:** 2018.01.16

**Íz és élvezet:** Közepes rubinvörös, finom ibolyaszínű reflexekkel. Illatában szárított gyógynövények, dohány, érett cseresznye és vadszamóca. Selymes tanninok teszik a bort hosszán tartóvá a lecsengésben. Ivási hőmérséklet 16-18 °C. Tökéletes téstákhoz, grillezett vagy sült marha- és borjúhúshoz, halakhoz és enyhén ízesített sajtokhoz.

