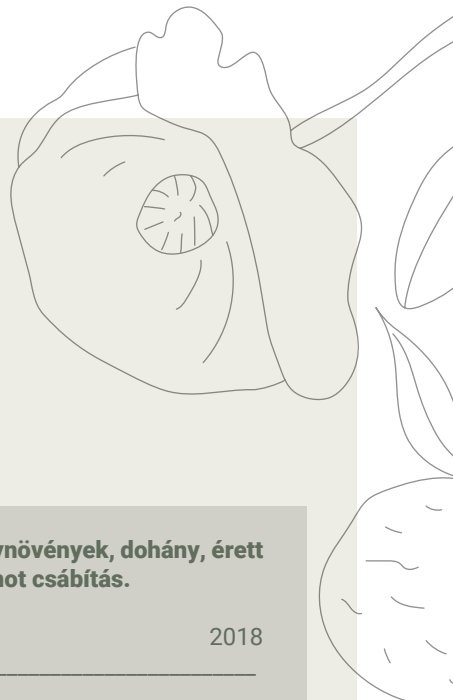


DOMAINE
EDEGGER

A filozófiai PINOT NOIR

Pinot Noir
2018



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

Évjárat: 2018

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: 5.5 g/l

Alkohol: 15.0%

pH: 4.1

Cukor: 1.1 g/l

Kiszerezés: 0.75 l palack

Szüret kezdetének időpontja: 2018.09.18

Palackozás: 2019.12.29

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.

