

TESTUZ



Pinot Noir Vaudois AOC « Les Oenocrates » J. & P. Testuz SA

Aire d'appellation

Bonvillars, Nord Vaudois,
Vaud

Ursprungslage

Bonvillars, Nord Vaudois,
Waadtländ

Cépage

Pinot noir

Rebsorte

Blauburgunder

Température de service

12°C-14°C

Serviertemperatur

12°C-14°C

Maturité idéale

2-5 ans.

Ideale Reife

2-5 Jahre

Caractère

Nez fin et agréable aux arômes caractéristiques de cassis bien mûr, soutenus par le boisé et la touche vanillée de la barrique. Bouche bien dessinée avec une attaque élégante et souple relevant une bonne texture, une charpente agréable qui soutient les tannins présents et serrés.



Eigenschaften

Ein feines angenehmes Bukett mit seinem typischen Aroma reifer Johannisbeeren, das diesen Blauburgunder auszeichnet, unterstrichen durch die Holznote und einen Hauch von Vanillearoma des Fasses. Dieser Blauburgunder entfaltet im Gaumen seine elegante angenehme Art. Angenehme Struktur, die die vorhandenen, dichten Gerbstoffe unterstreicht.

Harmonies de table

Se marie avec l'agneau, la volaille rouge et la chasse.

Empfehlungen

Passt vorzüglich auch zu Lamm, rotem Geflügel und Wildgerichten.

J. & P. Testuz SA
Le Treytorrens
1096 Cully
Tél. 021 799 99 11
Fax 021 799 99 22
info@testuz.ch

www.testuz.ch

Niederlassung Zürich:
Imbisbühlstrasse 7
8049 Zürich-Höngg
Tel. 044 340 10 04
Fax 044 340 10 08
zuerich@testuz.ch