



Novelle · Le Grand Clos
Vigneron créateur

Route du Mandement 153
CH-1242 Satigny · Genève

+41 (0) 22 753 10 09

contact@novelle.wine
www.novelle.wine

ROUGE PINOT NOIR 2016



EMPFEHLUNGEN FÜR PASSENDE SPEISEN

Fruchtiger Wein, passend zu rotem gegrilltem Fleisch, Roastbeef, Rindsschmorbraten, Rindssteak, bei niedriger Temperatur gekochtem weissem Fleisch, Lammkotelett, Lammspiesschen, Wachteln, Rebhuhn, Taube, Ente, Rehrücken, Ofengemüse, Taboulé



FARBE

Klares strahlendes Rubinrot



NASE

Feiner und frischer Duft, intensiv fruchtig mit Aromen von roten Früchten: Himbeeren, Sauer- und Weichselkirschen



GAUMEN

Im Gaumen fein, erfrischend, präzise, sehr fruchtig, sehr feine, diskrete Tannine, anhaltender Abgang von Himbeeren, Sauer- und Weichselkirschen



TRAUBENSORTE

Pinot Noir
— ausschliesslich manuell geerntet und verarbeitet



VINIFIKATION

Kurze Gärung mit wenig Extraktion
Trockener Wein, im Stahltank ausgebaut,
ohne malolaktische Gärung



LAGERUNGSPOTENTIAL

3 – 6 Jahre



SERVIERTEMPERATUR

12 – 16°C je nach Saison



ALKOHOLGEHALT — ABFÜLLUNG

13% vol. — 75 cl