



Salentein Barrel Selection Pinot Noir

Omschrijving

Deze helderrode Pinot Noir zal u verrassen! De wijn heeft een mooie volzachte body en fijne zuren. Ontdek aroma's van rijpe kersen, bessen en kruiden. Een mooie afdrank volgt met een confituurachtige sensatie en zonnige specerijen.

Druivensoort(en)

Pinot Noir

Vinificatie

Wijnmaker José Galante behandelt deze delicate Pinot Noir in stijl. Voor de vergisting en voordat de druiven gekneusd worden, vindt er eerst een koude inweking van 6 dagen plaats. Tijdens deze periode worden er extra kleur en smaakaroma's aan het sap afgegeven zonder extractie van tannine en bitterstoffen.

Deze Barrel Selection rijpt na zijn vergisting nog gedurende 10 maanden in Frans eiken.

Herkomst

De Barrel Selection wijngaarden liggen in het hart van Alto Valle de Uco, op meer dan 1200 meter boven zeeniveau. Hier groeit de Pinot Noir druif op grof gesteente, dit zorgt voor een perfecte afwatering en dwingt de wortels van de plant diep te wortelen in een zoektocht naar voedingsstoffen voor deze heerlijke Barrel Selection.

Eettips

De Pinot Noir kunt u combineren met veel verschillende gerechten. Ga bijvoorbeeld voor pasta's met romige sauzen en champignons, wild gerechten of rijke kaassoorten.

Bijzonderheden

Artikelnummer:	0469302
Inhoud:	75
Alcoholpercentage:	13,5
Jaar:	2017
Streek:	Mendoza
Appellatie:	Valle de Uco - Mendoza
Wijnhuis:	Bodegas Salentein

 verbunt
verlinden