

Vrede en Lust

Pinot Noir 2016

100% Pinot Noir
13% Alcohol
W.O. Elgin
Serveertemperatuur 14-16°C

Pinot Noir is de typische druif van de Bourgognestreek. Het klimaat in Elgin is ideaal voor de teelt van Pinot Noir.

Het resultaat is een licht intense, elegante wijn. We raden aan om de wijn 1 uur op voorhand te karaferen en licht gekoeld te drinken.

Op dronk.

Foodpairing

Bij gevogelte, warme vis en groentenschotels.
Past heel goed bij parelhoen of fazant met een champignonroomsaus of een quiche met groenten. Mogelijk als alternatief voor witte wijn bij warme visgerechten.

Vinificatie

De druiven worden zorgvuldig gesorteerd en gisten in inox kuipen. De most wordt regelmatig heel zacht overgepompt en uiteindelijk geperst. De wijn evolueert gedurende 9 maanden op oude Franse eiken vaten.



Licht intens, robijnrood.
Zeer helder en schitterend.
Vettige tranen die traag vallen.



Fijne aroma's van rood en zwart
fruit met vegetale accenten.
Toetsen van geroosterd brood.



Zachte en elegante aanzet met
veel rood fruit en houten toetsen.
Zachte tannines en middellange
afdronk.

