



Plural*

(*CH + IT Traubengut), 2017

750 ml

CHF 34.-

Art-Nr. 30179717

Dunkle violette Farbe. Nase erinnert an Zwetschgenkompott und Kirschen, Holzausbau ist dezent eingebettet. Im Antrunk weich mit feinen Tanninen und einem füllenden Süsteil. Abgang angenehm rund und ausgewogen, voll und lange.

Herkunft:	Schweiz / Ostschweiz / Zürich
Traubensorte:	Diolinoir, Pinot noir
Genussreife:	2 bis 7 Jahre
Servicetemperatur:	16 bis 18 °C
Trinkempfehlung:	Lammrückenfilet an Kräuterjus, Rehrücken aus dem Ofen, Bistecca fiorentina, T-Bone-Steak, Wildspezialitäten, Wildschweinentrecôte mit Spätzli, Würzige Hartkäse
Vinifikation:	vollständig entrappt, kurze Maischegärung
Ernte:	Handlese
Ausbau:	in teils neuen und gebrauchten Barriques, langer Ausbau
Ausbaudauer:	12 Monate
Volumen:	13.0 %



Integrierte Produktion zertifiziert



Vegan