

Botunjac Pinot Noir 75 cl

Botunjac Serbien Rasina 75 cl 14% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein dunkelroter Pinot Noir aus Serbien mit rubinroten Reflexen, der durch schwarze Himbeer- und Kirschfrucht, erdige Noten und reife, weiche Tannine besticht. Gereift in großen alten Eichenfässern, bietet er eine einzigartige Qualität und einen langen, seidigen Abgang.

Servierempfehlung

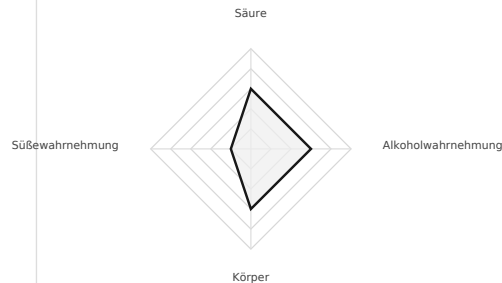
Bei 16–18 °C servieren.

Passt zu

Passt zu gegrilltem Fleisch, Wildgerichten und gereiftem Käse.

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss oder zu besonderen Anlässen.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Glanz	Glänzend
Klarheit	Klar
Farbintensität	Mittel
Perlage / Still	Still
Farbton	Rubinrot

Struktur

Säure	Mittel
Alkoholwahrnehmung	Mittel
Balance	Harmonisch
Körper	Mittel
Süßwahrnehmung	Trocken
Tannin	Mittel
Tannincharakter	Weich
Textur	Seidig

Stil und Charakter

Stil	Fruchtbetont, Erdig, Elegant, Komplex
------	--

Aromatik

Erdige Noten	Leder
Frucht	Himbeere, Kirsche, Erdbeere, Pflaume
Gewürze	Pfeffer

Abgang

Charakter	Fruchtig, Weich, Samtig
Länge	Lang

Vinifikation

Barrique	Kein Barrique-Ausbau
Naturwein	Spontangärung, Minimale Intervention
Holzausbau	Im Holz ausgebaut, Großes Holzfass, Eichenfass

Servieren

Dekantieren	Kurz belüften
Glas	Burgunderglas
Serviertemperatur	Leicht gekühlt servieren

Begleitung

Speisenbegleitung	Grillgerichte, Wild, Hartkäse
-------------------	--------------------------------------