

Virtus Pinot Noir 2014 75 cl

Virtus Serbien Šumadija 75 cl 14% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein komplexer und reicher Pinot Noir mit tiefer rubinroter Farbe, gereift in neuen französischen Barriques.

Servierempfehlung

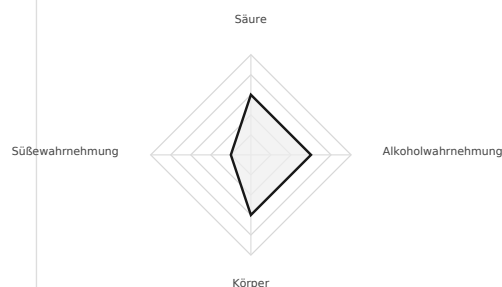
Bei 16–18 °C servieren.

Passt zu

Passt zu Wildgerichten, Kalb- und Lammfleisch sowie zu Ente oder Truthahn mit roten Fruchtsaucen.

Genussempfehlung

Ideal für besondere Anlässe und als Begleiter zu gehobenen Speisen.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Glanz	Glänzend
Klarheit	Klar
Perlage / Still	Still
Farbton	Rubinrot

Struktur

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

Stil und Charakter

Stil	Elegant, Komplex, Rauchig, Fruchtbetont
------	--

Abgang

Charakter	Fruchtig, Rauchig, Samtig, Elegant
Länge	Lang

Vinifikation

Barrique	Barrique-Ausbau, Langer Barrique-Ausbau, Neues Barrique
Flaschengärung	Keine Flaschengärung
Holzausbau	Im Holz ausgebaut, Langer Holzausbau, Neues Holz

Servieren

Dekantieren	Kurz belüften
Glas	Burgunderglas
Serviertemperatur	Temperiert servieren

Begleitung

Speisenbegleitung	Wild, Kalbfleisch, Lamm, Ente, Pute
-------------------	--