



Le Pinot noir 2016 du Château de Praz se présente tout en élégance et délicatesse. La vinification a été menée dans un esprit d'équilibre entre structure et expression aromatique. Une partie de la vendange a fermenté de manière spontanée sans apport de levures.

Der Pinot Noir 2016 präsentiert sich sehr elegant und saftig. Die Balance zwischen Struktur und Aromatik des Weines war das vordergründige Anliegen während der Vinifikation. Ein Teil der Ernte wurde ohne Zusatz von Reinzuchthefen vergoren (Spontangärung).

Caractéristiques

-  *Petits fruits rouges*
-  *Elégant*
-  *Épicé*
-  *Dynamique*

Mets et vin

-  *Veau*
-  *Fricandeaux*
-  *Croissants au jambon*
-  *Emincé*

Garde: 1-4 ans

Température de service: 15°C

Eigenschaften

-  *Roti Beeri*
-  *Elegant*
-  *Würzig*
-  *dynamisch*

Kulinarische Empfehlung

-  *Chaub*
-  *Fleischvögu*
-  *Aperogebäck*
-  *Gschnätzlets*

Genussreife: 1-4 Jahre

Trinktemperatur: 15°C