

Domaine
CHÂTEAU SOUAILLON
NEREUS

Pinot Noir
Appellation d'Origine Contrôlée



- Traubensorte: Pinot Noir
- Ursprung: Neuchâtel Contrôlée
- Reberziehung: Guyot
- Produzent: Laurent de Coulon, St. Blaise
- Distribution: BUESS, Weinbau & Weinhandel AG, Sissach
buessvins.ch / chateau-souaillon.ch
- Über den Wein: Das außergewöhnliche Terroir am Jura Südfuss mit seinen roten, verwitterten, eisenhaltigen Böden hat eine grosse Ähnlichkeit mit den Voraussetzungen, die der Pinot in seiner Heimat, dem Burgund, findet. Laut Bodengutachten sind unsere Böden mit jenen in Aloxe-Corton gleich.
- Degustation: Leuchtendes Rubinrot. Aromen nach Himbeeren und Rosen. Eleganter Wein mit Finesse und schönem Körper.
- Eignet sich zu: Wildgeflügel, hellem Fleisch, **kühl serviert sogar zu Fisch.**
- Der Fachmann rät: Dieser Wein kann bei idealen Bedingungen bis zu 8 Jahren gelagert werden.
Die ideale Trinktemperatur liegt bei 16°.

