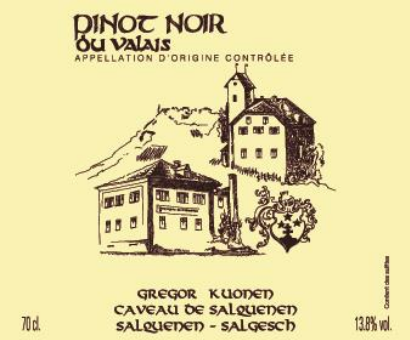
PINOT NOIR Réserve du Caveau



Der Pinot Noir RESERVE DU CAVEAU ist eine Spezialauslese der Familie Kuonen und bevorzugt die Südwesthänge von Salgesch und Umgebung. Er wird länger gelagert und erfährt während der Reifezeit besonders intensive Pflege und Zuneigung der Önologin. Es ist ein Pinot Noir, der die Leidenschaft des Weinbaus mit Emotionen und Genuss im Glas vereint.

Rebsorte:	Pinot Noir (Blauburgunder)
Farbe:	Rot
Ausbau:	Im Stahltank während ca. 12 bis 18 Monaten
Alkoholgehalt:	13.9 % vol.
Trinktemperatur:	16 - 18° C
Trinkreif ab – bis:	1 bis 5 Jahre
Empfehlung:	Wurstwaren, Schinken gekocht, Kalbsplätzli, Schweinskotelette, Teigwaren mit Sauce
Inhalt:	70cl / 150cl / 300cl / 450cl / 600cl

GREGOR KUONEN
CAVEAU DE SALQUENEN
Gregor Kuonen – Caveau de Salquenen AG – Unterdorfstrasse 11 – CH-3970 Salgesch
Tel: +41 (0)27 451 21 21 – Fax: +41 (0)27 451 21 20 – info@gregor-kuonen.ch – www.gregor-kuonen.ch