

ALBERT PONNELLE

# Ponnelle La Chèvre Noire Pinot Noir



En flott rødvin fra Bourgogne. 100% Pinot Noir som er kjent for sin finesse og delikate smaker. Her er det røde bær som kirsebær og jordbær, med hint av krydder og blomster. Myk og rund med smaker av modne røde frukter, krydder og en subtil jordlig tone. God lengde og en fin, frisk og en anelse bitter ettersmak. Passer utmerket til fjærkre, storfekjøtt og kalv. Den kan også nytes alene eller med lette oster. Serveres best ved 14-16°C for å fremheve vinens delikate smaker og aromaer. Vinhuset Albert Ponnelle ligger i Beaune, hjertet av Bourgogne-regionen i Frankrike. De eier vinmarker i både Côte de Beaune og Côte de Nuits, og praktiserer økologisk og biodynamisk vinproduksjon. Réserve de la Chèvre Noire også kjent som "den svarte geiten". Tidligere beitet geiter fritt...

Horeca veil. ekskl. mva: **290,-**



Fisk



Friskhet



Pinot Noir 100%



Lyst kjøtt



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Storfe



Saftig med lang ettersmak.

Vinmonopol nr	<b>17451101</b>	Alkoholprosent	<b>13%</b>	Varetype	<b>Rødvin</b>
EPD nr	<b>6643316</b>	Vecturanummer	-	Sukkerinnhold	<b>&lt; 3 g/l</b>
Land	<b>Frankrike</b>	Utvalg	-	Syreinnhold	<b>5 g/l</b>
Distrikt	<b>Burgund</b>	Forpakning	<b>75 cl, Glass</b>	Segment	-