



Novelle · Le Grand Clos
Vigneron créateur

Route du Mandement 153
CH-1242 Satigny · Genève

+41 (0) 22 753 10 09

contact@novelle.wine
www.novelle.wine

ROSE PINOT NOIR 2017



EMPFEHLUNGEN FÜR PASSENDE SPEISEN

Erfrischender und eleganter Wein, ideal zum Aperitif oder als Begleitung zu rohem Fisch (Sashimi, Tartar oder Ceviche), zu Muscheln, Garnelen vom Grill, Sushi, Tempura, Eglifilets, weissem Fleisch vom Grill, Avocado-Crevettensalat und anderen bunten kreativen Salaten, zu asiatischer Küche auf Basis von Curry, Minze, Koriander, Zitronengras, Basilikum und Ingwer



FARBE

Sehr bleiches Rotgold



NASE

Sehr feiner Duft, frisch und fruchtig, mit Aromen von Zitrusfrüchten, Zitronen und rosa Grapefruit



GAUMEN

Im Gaumen sehr rein, erfrischend, mit guter Säure, Noten von Grapefruit, Zitrusfrüchten und Himbeeren



TRAUBENSORTE

Pinot Noir
— ausschliesslich manuell geerntet und verarbeitet



VINIFIKATION

Direktpressung der ganzen Trauben
Trockener Wein, im Stahltank ausgebaut,
ohne malolaktische Gärung



LAGERUNGSPOTENTIAL

3–5 Jahre



SERVIERTEMPERATUR

6–10°C je nach Saison



ALKOHOLGEHALT — ABFÜLLUNG

13.5% vol. — 75 cl