



Pinot Noir

L'Empyrée

Im antiken Griechenland war der Feuerhimmel («l'Empyrée») das Paradies der Götter. Dieser herrliche Wein und Bürge der Unsterblichkeit geht zurück bis auf die Quellen der Schöpfung selbst. Als Göttertrank und Trankopfer gehörte er zu jeder Feierlichkeit und stand im Herzen jeder religiösen Opferzeremonie. Es ist daher nicht verwunderlich, dass der Auserwählte der Götter auch der Liebling der Könige wurde. Elegant, geschmeidig und rassic passt dieser Wein am besten zu dunklem Fleisch und Dessertkäse.

CEPAGE	<i>Pinot Noir</i>
APPELLATION	<i>AOC Valais</i>
BOUQUET	<i>Im Auftakt mit Erdbeer- und Pflaumenaromen, sowie würzigen Noten (Zimt).</i>
GAUMEN	<i>Im Gaumen reife Waldbeerfrucht, sowie eine tolle Fülligkeit und Reichheit. Ein gehaltvoller, konzentrierter Wein mit guter Harmonie.</i>
ALKOHOLGEHALT	<i>13% Vol. Alkohol</i>
TEMPERATUR	<i>bei 12°-16° C.</i>
LAGERHALTUNG	<i>max. 6 Jahre</i>
EIGNUNG	<i>Schweinefleisch, Rote Fleisch</i>
FLASCHE	<i>37.5 cl 12 Flaschen pro Karton</i>



50cl 6 Flaschen pro Karton

75cl 6 Flaschen pro Karton