

PINOT NOIR DE SIERRE RÉSERVE DES ADMINISTRATEURS  
Sierre AOC

Cave St-Pierre S.A.  
Chamoson, Suisse



Provenance  
Sierre, Valais, Suisse

Cépage(s)  
Pinot Noir

Dégustation  
Robe: rubis brillant  
Bouquet: fin, fruité, épicé, poivré, arômes de petits fruits noirs  
Palais: aux notes vanillées, rond, au boisé harmonieux, tannins bien fondus, belle persistance aromatique

Spécificité(s)  
Elevé pendant 12 mois en barrique

Température de service  
16°C

Accords gastronomiques  
Les viandes rouges et les fromages font ressortir toutes ses qualités, fromages à la crème

Durée de garde  
4-8 ans

Herkunft  
Sierre, Wallis, Schweiz

Traubensorte(n)  
Pinot Noir (Blauburgunder)

Dégustation  
Farbe: Brillantes Rubinrot  
Bouquet: Fein, fruchtig, würzig, Aromen von kleinen schwarzen Früchten  
Gaumen: Noten von Vanille, rund, harmonisches Holz, gut geschmolzene Tanninen, langer aromatischer Abgang

Eigenheit(en)  
Ausbau in Barrique während 12 Monaten

Trinktemperatur  
16°C

Idealer Begleiter zu  
Gut gewählte Käse und kräftige Fleischgerichte bringen die ganzen Qualitäten zu Tage, Sahnekäse

Reifungspotential  
4-8 Jahre