



Halterbach Weine  
Seit 1974



Lauterbach Weine

# Kannenmacher Pinot Noir Demi sec méthode traditionnelle



Nicht nur die Verpackung dieses Weins kann sich sehen lassen, auch der Inhalt überzeugt Weinfreundinnen und Weinfreunde. Der Kannenmacher Demi Sec Pinot Noir hat eine wunderschöne, granatrote Farbe, die ins Rubinrot neigt und einen jugendlichfrischen, brombeerfarbenen Rand. Der edle, rote Schäumer zeigt sich feinperlig und mit einem anhaltenden Schaum im Glas.

In der Nase verrät ein reintoniges, intensives und beeriges Bukett die Traubensorte Pinot Noir. Ein wahrhaftiges Potpourri nach Kirschen, Erdbeeren, etwas Brombeeren und Heidelbeeren, abgerundet durch dezente Bittermandel und Pfeffernoten, stimmen den Gaumen ein.

Im Mund fällt sofort die feine und angenehme Perlage auf. Der halbtrockene, frische Schaumwein hat eine lebhaft Säure, ist ganz leicht tanninhaltig und rund. Dezente Beerennoten nach Brombeere, etwas Erdbeere und ein wenig Heidelbeere - abgerundet durch Anklänge von Kirsche und Sauerkirsche - fallen als erstes auf. Der Demi Sec zeigt auch Bittermandelaromen, Anklänge von Zimt, Bleistift und einen Hauch feinste Röstaromen, obwohl er nicht im Holz ausgebaut wurde.

Der in einer hochwertigen Flasche verpackte Schaumwein aus der Schweiz ist ein Tausendsassa. Servieren Sie den Pinot Noir zwischen 10 - 12° Celsius zu einer umfangreichen Käseplatte, einer ausladenden Fleischplatte mit Mortadella, Salami, Prosciutto oder zu Tortellini mit Fleischfüllung, einer Pizza oder Pastagerichten mit Tomatensauce, oder ganz einfach solo zu einem Apéro. In einem idealen Keller können Sie den Kannenmacher Demi Sec bis 8 Jahre problemlos lagern.

Zum Wohl und freundliche Grüsse

*Peter Lauterbach*

Lauterbach SA - Matzingen