

# HISTOIRE D'ENFER PINOT NOIR

## L'ENFER DE LA PASSION 2018 VALAIS

### AOC BIO 13° 75CL



**75cl**

**Marke**

Histoire d'Enfer

**Herkunft Land**

Schweiz

**Herkunft Region**

Wallis

**Jahrgang**

2018

**Alkoholgehalt**

13 %

**Weinfarbe**

Rot

**Rebsorte**

Pinot Noir

Passt zu Fondue & Raclette , Geflügel , Mediterrane Küche , Pasta & Pizza

**Herstellungsprozess**

Kaltmazeration und Ganztraubengärung. Der Ausbau findet für 12 Monate in feinporigen französischen Eichenfässern statt. Es wird nur wenig SO2 aufgrund der kühlen Lagerung verwendet. Nach 15-18 Monaten wird der Wein mit leichter Filtration und unter Berücksichtigung des Mondkalenders in Flaschen gefüllt.

**Trinktemperatur**

14 °C - 16 °C

**Trinkreife bis**

2035

**Allergene**

Enthält Sulfite , Hefe

**Aktuell 55.00**

(inkl. MwSt.)