

Séiro Pinot Nero Langhe DOC

Leicht - aromatisch - fruchtig



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Herkunft

Italien

Rebsorte

Pinot Nero

Produzent

Roberto Sarotto

Verschlusstyp

DIAM

Jahrgang

2024

Genussreife

ab sofort

Flaschengrösse

75 cl

Trinktemperatur

16 - 18°C

Alkoholgehalt

13.5%

Artikelnummer

22166724

Kulinarik

Aperitif, Antipasti, leichte Vorspeisen,
sommerliche Pastagerichte.

Ausbau

Barrique

ÜBER DEN WEIN

Séiro verdankt seinen Namen dem hellsten Stern am Himmel. Dieser Pinot Noir stammt aus den sanften Hügeln der Langhe im Piemont. Auf Böden aus einer feinen Mischung von Kalk und Ton entwickelt er Frische und subtile Mineralität. Ein unkomplizierter, fruchtiger Wein, der sich perfekt zu Antipasti, leichten Gerichten oder einfach solo geniessen lässt. Serviert bei 14–16°C entfaltet er sein volles Aroma.

Aperitif, Antipasti, leichte Vorspeisen, sommerliche Pastagerichte.

BESCHREIBUNG

Farbe

Klares, helles Rubinrot mit dezenten orangen Reflexen.

Aromatik

Mittlere Intensität mit feinen Noten von roten Kirschen, reifen Erdbeeren, Johannisbeeren, Brombeeren und einem Hauch von weissem Pfeffer.

Körper

Trocken, mit mittlerer Säure, feinen, dezenten Gerbstoffen und einem schlanken Körper. Am Gaumen spiegeln sich die Aromen von roten Früchten und Beeren wider, abgerundet durch eine leicht vegetale Note. Der Abgang ist kurz, elegant und gut ausbalanciert.

Gesamteindruck

Ein frischer, fruchtiger und unkomplizierter Pinot Noir, der die Leichtigkeit und Eleganz der Langhe-Region perfekt vermittelt.



Mehr erfahren und jetzt bestellen
www.scherer-buehler.ch