

## Pinot Noir



**MINIMALNA  
TEMPERATURA** 8.00 st.C

**KRAJ** Niemcy

**REGION** Palatynat

**APELACJA** Pfalz Qualitätswein

**SZCZEP** Pinot Noir

**RODZAJ** Wytrawne

**KOLOR** Czerwone

**POJEMNOŚĆ** 750 ml

### Aromat:

Jasny czerwony kolor z brązowymi refleksami. Aromaty świeżych truskawek, dojrzałej wiśni z odrobiną przypraw.

### Smak:

W ustach świeże, subtelne, z miękkimi taninami, posmak czerwonych owoców z delikatną nutą przypraw, gładkie i eleganckie. Sześć miesięcy starzenia w beczce daje ładny posmak dymu i ziemistych tanin. Wykończenie z dobrą trwałością.

### Potrawy:

Makaron amatriciana, sery miękkie

## Villa Wolf



W 1996 r. Ernst Loosen przejął zabytkową posiadłość J.L. Wolf leżącą w

nadreńskim regionie Pfalz aby produkować tu wina o charakterze win reńskich – w porównaniu z mozelskimi lżejsze i eleganckie, bardziej aromatyczne, bogate w smaki dojrzałych owoców, bardziej alkoholowe. W ten sposób stworzył markę której Wine & Spirits oraz Wine Enthusiast nadali tytuł "Brand Value of the Year" Wina winnicy Villa Wolf produkowane są z własnych winogron z dodatkiem winogron od zakontraktowanych plantatorów. Wykorzystane do produkcji odmiany to: Pinot Gris, Gewürztraminer, Riesling, Silvaner i Pinot Noir (czerwone i różowe).