



2024 Pinot Noir Cuvée Charlotte

Caves de Chambleau

Neuchâtel AOC

75cl (6er-Karton)

CHF 33.00

Degustationsnotiz

«Cuvée Charlotte» ist einmal mehr die Charme-Königin von Chambleau, sie stammt aus sorgfältig ausgewählten Spitzenparzellen, deren sandige und kiesige Moränenböden ideale Voraussetzungen für Ausdruck und Finesse bieten. Tief, edel und komplex im Duft, mit dunklen und roten Waldbeeren, schwarzer Kirsche, roter Johannisbeere, Veilchen und wilden Rosen. Feine Nuancen von Röstnoten, Vanille, Gewürzen, orientalischem Tabak und Sandelholz verleihen dem Wein zusätzliche Noblesse, während eine subtile Mineralität nach schwarzem Trüffel und Lehm für Tiefe sorgt. Am Gaumen dicht und vielschichtig, mit reifer, feinkörniger Tanninstruktur, tiefer Frucht, grossem Schmelz und tragender Säure. Das lange, elegante Finale hallt mit eindrucklicher Intensität nach. (pt)



Bio



Typ: Rotwein



Land: Schweiz



Region: Neuenburg



Genussreife: Jetzt



Trinktemperatur: 16°C - 18°C



Traubensorten: Pinot Noir



Allergene: Enthält Sulfite



Vino Vario: 18