



2017 Chacra Sin Azufre Pinot Noir Øko Patagonia

utrolig Pinot Noir fra Top producenten Chacra, uden Svovl!

Anbefalet til

Kalv, Fjerkræ (mørkt kød), Vildt (fugle), Fisk (fed), Simreretter, Ost (faste), Lam, Barbecue, Meditationsvin



Rødvin



Pinot Noir



Argentina



Rio Negro



2017

Bodega Chacra

Sin Azufre kommer fra udvalgte marker og laves som navnet antyder uden brug af svovl. Vinen er lavet på naturvinsprincippet med vildgær og med så lidt indblanding som muligt i både marken og især i kælderen - helt i stil med Pieros personlige overbevisning, da han personligt er en stor fortaler for biodynamisk dyrkning. Vinen lagrer 10 måneder på franske egefade. 2015 var den første årgang og der laves meget få flasker. Vinen er utrolig elegant og ren i sin stil med flot frugt og stor kompleksitet.

Informationer

Varenummer	23431317
Flaskestørrelse	Helflaske 75 cl.
Leveres i	Karton 6 stk.
Producent	Bodega Chacra
Region	Rio Negro
Druesammensætning	100% Pinot Noir
Lagringspotentiale	10 mdr på fransk eg