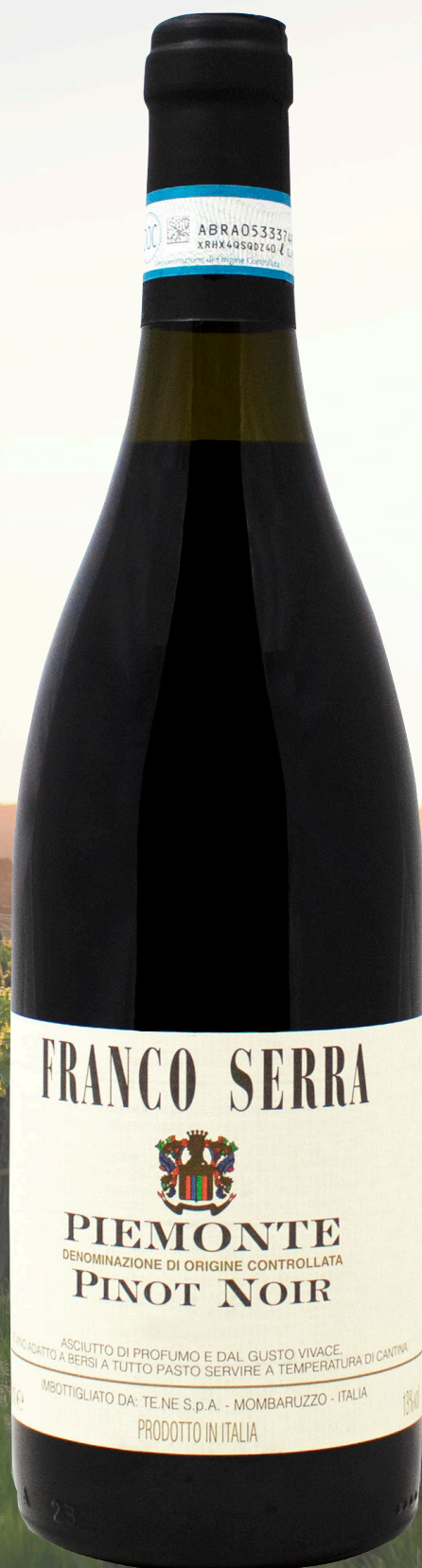




ITALIEN, PIEMONTE

Franco Serra Pinot Noir

DOC

At lave god Pinot Noir er en kunst, da druens tynde skalgør den mindre hårdfør og den kræver derfor det helt rigtige klima og nænsom behandling i vinifikationen. Denne Pinot Noir er skabt af Sperone familien, der har lavet premium vin i Piemonte i fire generationer. Den er et bevis på at med know-how og tålmodighed, kan man lave god Pinot Noir i en region, der ellers mest er kendt for vinens konge, Barolo. Elegant, let og aromatisk vin, med skønne noter af kirsebær, jordbær og hindbær. Vinen er tør i munden og har silkebløde tanniner.



Kirsebær, jordbær, tørrede krydderurter og mineraler i næsen. Vinen er mellemfyldig, levende og energisk med tørre, kalkede tanniner, der indrammer smagen. Fokuseret og vedholdende. Drik nu eller gem.

Franco Serra Pinot Noir Piemonte 2025
James Suckling

★★★★★ Siden 1911 har familien Sperone var aktiv på det italienske vinmarked og blandt dens besiddelser er en vingård i Piemonte. Navnet Franco Serra er et brand, og i denne udgave er vinen produceret på Pinot Noir druer. De er svære at have med at gøre, men her er det lykkedes fint at få noget godt ud af anstrengelserne.

Franco Serra, Pinot Noir, Piemonte DOC 2017
Erik Mortensen, Den Korte Avis

Rubindrø og helt lys. Duften indleder med røde bær i kombination med klart definerbare jordbær, krydderi over i krat og en ren og letparfumeret stil, hvor frugten er helt central. Smagen er blød og ganske let, modensødme fornemmes sammen med jordbær, kvas/krat og spændstig frugtsyre med bid. Det krydrede supplerer frugten glimrende i en let drikkelig vin, hvor man ikke er mange sekunder i tvivl om, at vi er på Pinot Noir. Skøn harmoni i både kølig og frugtet stil. Rigtig fin til prisen - Vinhulen

Vinkategori: Rødvin
Drue: Pinot Noir
Alkohol: 13 %
Indhold: 75 cl

Varenr.: 25163
EAN Flaske: 8008513105283
EAN Kolli:
Pr. palle: 570

