



## Pinot Noir "Pfyfoltru" AOC Varonier

<b>Typ</b>	Wein
<b>Produzent</b>	C. Varonier & Söhne AG
<b>Qualitätsstufe</b>	AOC
<b>Ausschanktemperatur</b>	14 - 16°C
<b>Trinkreif</b>	3 - 5 Jahre
<b>Traubensorten</b>	0 Pinot Noir
<b>Grösse</b>	75cl.
<b>Gebinde</b>	6
<b>Artikelnummer</b>	450

### Bemerkungen

„Pfyfoltru“ – der Varner Dialektbegriff für Schmetterling - ist die erste naturnahe Weinkreation aus dem Varner Pinot Noir. Unter dem Stichwort „Integrierte Produktion IP“ wird der Anbau umweltschonend betrieben. Die Varner Kellermeister verpflichten sich gegenüber der Genossenschaft PRO VAREN zur naturnahen Weinbereitung. Diese neue Natursicht, gepaart mit der Liebe zum Detail in den Kleinkellereien, trägt jene Früchte, die aus dem PFYFOLTRU einen Wein mit unvergleichlichem Aroma und ausserordentlicher Eleganz werden lassen.

### Passt zu

Pastagerichten mit kräftigen Saucen, Fleischgerichten, Käseplatte

### Degustationsnotizen

Dichtes Rubinrot mit schöner typischen Pinotfarbe. Noten von Pflaumen, reifen Himbeeren und schöner Würzigkeit. Weicher Auftakt, ausgewogener komplexer Gaumen, gut eingebundene Tannine. Breit, saftig. Sehr schöne Himbeer-Likörfucht. Anhaltender, etwas trockener Abgang