

# Vrede en Lust

Pinot Noir 2017

100% Pinot Noir  
13% Alcohol  
W.O. Elgin  
Serveertemperatuur 14-16°C

**Pinot Noir is de typische druif van de Bourgognestreek. Het klimaat in Elgin is ideaal voor de teelt van Pinot Noir.**

De wijn is licht intens van kleur, met aroma's van rood en zwart fruit en lichte bostoetsen. Hij is eerder elegant dan krachtig. We raden aan om de wijn 1 uur op voorhand te karaferen en licht gekoeld te drinken. Op dronk.

## Foodpairing

Bij gevogelte, warme vis en groentenschotels. Deze wijn past heel goed bij parelhoen of fazant met een champignonroomsaus of een quiche met groenten. Deze Pinot Noir is ook een alternatief voor witte wijn bij warme visgerechten.

## Vinificatie

De druiven worden zorgvuldig gesorteerd en gisten in inox kuipen. De most wordt regelmatig heel zacht overgepompt en uiteindelijk geperst. De wijn rust gedurende 9 maanden op oude Franse eiken vaten.



Licht intens, robijnrood.  
Helder en schitterend.  
Zware doorzichtige tranen.



Fijne aroma's van rood en zwart fruit, framboos, cassis, blauwbes.  
Lichte bosgeuren. Toetsen van koffie en tabak.



Zachte, elegante aanzet, rood fruit, kruiden en lichte houten toets. Discrete zuren en zachte tannines. Middellange afdronk.

