

## Seetaler Pinot noir/Gamaret, AOC Luzern



Für einen ausgewogenen Cuvée, eignen sich am besten Rebsorten, die unterschiedlich sind und sich so optimal ergänzen. Mit einem solchen Wein lässt sich den Geschmack vieler Weinliebhaber treffen. Der Pinot hat nur mässig viele Farbstoffe in seiner Beerenhaut, ist oft von filigraner Natur und sehr facettenreich in der Wahrnehmung. Gamaret bringt besonders viel Farbe und Tannin und sorgt für Körper und Fülle im Wein.

Bewertung: Noch nicht bewertet

**Preis**

Verkaufspreis 19,00 CHF

Netto Verkaufspreis 19,00 CHF

Preisnachlass

[Stellen Sie eine Frage zu diesem Produkt](#)

**Beschreibung**

Herkunft: Rebberg Mühlhalde Hohenrain (Drumlin)

Alkohol: 13 % vol

## Luzerner Rotweine: Seetaler Pinot noir/Gamaret, AOC Luzern

---

Trinktemp.: +/- 16°C

Weintyp: Dunkler, harmonischer Rotwein mit angenehmen Tanninen und Aromen von roten Früchten (Kirsche), auch würzige Aromen sind erkennbar.

Passt zu: Fleischgerichte, Cordon Bleu, Luzerner Chügelipastetli, Käse, Apéro und vieles mehr...

Beliebter Gastro Wein!