

M^cC

VINO



Pino Noar

-suvo crveno vino-

Sorta:

- Pinot Noir

Poreklo: Erdevik, Fruška Gora

Temperatura serviranja: 14-16 °C

O vinu

Vino izraženih sortnih karakteristika, izbalansirano, voćno sa notama crvenog voća koje prate arome: cimeta, peperminti i zelenog čaja. Procesom odležavanja razvile su se i note mineralnosti kao i vanile i slatkog drveta.

Odležava 12 meseci u hrastovom buretu i još minimum 10 meseci u boci.

Uz ovo vino lepo se slažu jela kao što su: losos (na žaru) i druge ribe, biftek, piletina (pogotovo kuvana u crvenom vinu), pržena i dinstana jagnjetina, sva jela u kojima pečurke karakterišu glavni element ukusa, fazan, patka,... Najbolje su jednostavne i bogate namirnice.

Pino Noar proizvedemo prosečno svega 300 boca godišnje, međutim izuzetno ga cenimo i nudimo našim najboljim kupcima. Iako proizvodimo manju količinu ovog vina, ono se može naći u nekoliko dobrih prodajnih mesta.