



## HOLE IN ONE Pinot Noir

**Rebsorte:** 100% Pinot Noir

**Weingärten:** Valle del Maule, Zentraltal/Chile

**Boden:** Sandig

### Vinifikation

Handlese

Mazeration

Gärung im Edelstahltank

Malolaktische Gärung

Reifung im französischen Barriquefass

Filtration

Abfüllung in Flaschen

### Durchschnittliche Analysenwerte

Alkohol 14,0% vol.

Restsüße 2,2 g/l

Gesamtsäure 4,9 g/l

### Verkostungsnotizen

Der HOLE IN ONE Pinot Noir leuchtet rubinrot im Glas. Sein Aroma von roten Früchten, Kirschen und leicht würzigen Noten vereinen sich perfekt mit den leicht angedeuteten Noten der kurzen Barrique-Lagerung. Ein milder, samtiger und balancierter Rotwein. Trocken.

### Empfehlung

Ein idealer Partner von ausgesuchtem Käse, Wildgerichten und Pasta.

**Serviertemperatur:** 16-18° C

**J.M. HÖFFERLE Internationale Handelsgesellschaft mbH**  
Der Südamerika-Weinspezialist

Lokstedter Steindamm 33a · D- 22529 Hamburg  
Fon: 0 40 – 54 88 70 70 · Telefax: 040 – 48 30 56  
Email: info@hoefferle.de · Web: www.hoefferle.de