

# SALOMON

## BANNOCK BURN

PINOT NOIR  
2014

---

<b>ALKOHOLGEHALT</b>	<b>13,5 %</b>
<b>RESTZUCKER</b>	<b>0,4 G/L</b>
<b>SÄUREGEHALT</b>	<b>5,2 G/L</b>
<b>AUSZEICHNUNGEN</b>	<b>A la Carte 91 P</b>
<b>VERFÜGBARE FLASCHENGRÖSSEN</b>	<b>0.75 L</b>

---

### LAGE

Dieser Wein wird in Bannock Burn am Südufer des Kawarau River an einem sanften, nach Norden ausgerichteten Hang angebaut. Die Böden bestehen aus Löss/Lehm und Schiefersand. Alle sind frei entwässernd und wenig fruchtbar. Dieses Gebiet liegt am südlichen Ende des Cromwell Valley, einer der trockensten Lagen in Otago. Das einzigartige kontinentale Mikroklima in Bannock Burn sorgt für große tages- und jahreszeitliche Temperaturschwankungen, die Pinot Noir-Trauben mit großer Substanz und dennoch zarten Aromen hervorbringen.

### VINIFIKATION

6 Monate in meist gebrauchten kleinen französischen Eichenfässern gereift.

### WEINBESCHREIBUNG

Hell- bis mittleres Kirschrot. Sehr feine Frucht, Kirsche, Preiselbeere, ein Hauch von würzigen Kräuternoten am Gaumen. Die Tannine sind sehr fein und der Wein ist perfekt ausgewogen. Im Abgang fruchtig, frisch und elegant. Dekantieren empfohlen.

### SPEISENEMPFEHLUNG

Passt gut zu kräftigen, dunklen Fleischgerichten wie Wild und würzigem Käse.

### LAGERFÄHIGKEIT

Perfekter Trinkgenuss auch in 15 Jahren.

### SERVIERTEMPERATUR

16° – 18° C.

---

**SALOMON&ANDREW**  
S&A WINES LTD  
17 MILFORD ST., BLENHEIM 7201  
NEW ZEALAND

TEL +43 2732 83226-0  
OFFICE@SALOMONWINES.COM  
WWW.SALOMONWINES.COM

# &ANDREW

