



### Non Solorosso

Brunner

**Anbaugebiet:** Schweiz / Schweiz VdP

**Rebsorte(n):** Pinot Noir

**Ausbau / Herstellung:** Der Ausbau erfolgte 18 Monate in Barriques.

**Charakteristik:** Jahrgang 2021

Die einladenden Aromen erinnern an Waldbeeren und Beerengelee. Untermalt werden sie mit feinen Röstnoten vom Ausbau im Fass und mit delikaten Vanille- und Karamellakzenten. Der elegante, füllende, cremige Körper überzeugt mit einem dicht verwobenen Tannin, einer sanften Säure und einem füllenden, lieblichen Alkohol. Ein harmonischer und geschmeidiger Wein.

*Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.*

**Speisempfehlung:** Dieser Rotwein passt ausgezeichnet zu zarten Speisen mit Kalb- und Schweinefleisch, zu feinen Wildgerichten, wie z.B. zu einem Rehschnitzel oder zu verschiedenen Leberarten. Aber auch zu einer knusprigen Rösti sowie zu Halbhartkäse, wie z. B. Appenzeller, Fladenkäse oder Vacherin, schmeckt dieser Pinot Noir wunderbar.

### Mit Herzblut und Leidenschaft

«Liebe zur Natur und zum Produkt, gepaart mit Ehrlichkeit, Leidenschaft und ganz viel Herzblut», das ist die Arbeits- und Lebensphilosophie von Mathias Brunner, Winzer und Önologe. Ein besonderes Augenmerk wird auch auf ein ausgezeichnetes Preis-Leistungs-Verhältnis gelegt sowie auf spezielle, von Hand geschaffene, unterschiedliche und liebenswerte Weine zum Geniessen.

