



MATUA PINOT NOIR

על מנת להגביר את טעם הפירות המקומי מאזור מרלבורו, ענבים מיקבים שונים נבחרים לייצור Matua פינו נואר. בסיום התהליך מתקבל יין עם טעם פירות אדומים חלק וברור. יינות הפינו נואר של Matua עוברים תהליך של השרייה קרה על מנת למקסם את הטעם הפירותי.

צבע: ארגמן עמוק.
 ארומה: פירות אדומים כמו דובדבנים ותותים.
 טעם: פירותי מורכב לאחר יישון של כ- 3 שנים.
 מומלץ להגיש בטמפרטורה של 15-16 מעלות צלזיוס, לצד מנות בשר אדום.

אחוז כוהל: 13%.
 נפח: 750 מ"ל.

