



Pinot Noir Léon Beyer

Composición:	100 % Pinot Noir
Procedencia:	Eguisheim, Alsacia
Temperatura de servicio:	12° C.

Léon Beyer es uno de los productores de vino en Alsacia más respetados, ya que en la elaboración de sus vinos siempre tiene en mente el disfrute de estos con la gastronomía.

Este vino es uno de sus grandes clásicos, donde el terroir de Eguisheim así como su microclima resalta en cada sorbo.

Siendo la única cepa tinta de Alsacia, el estilo del Pinot Noir de la zona recuerda algunos vinos de Borgoña. Con notas en nariz muy alegres de frutas frescas tales como las frambuesas, el casis, la grosella y las cerezas. Recomendamos servirlo un tanto fresco, para enfatizar justamente estas notas alegres de frutas.

Acompaña a la perfección las entradas, es un aperitivo perfecto y es fantástico acompañando los platos de quesos.