

Oulehla

Pinot Noir

Vineyard | Wine

Oulehla Winery was founded in 1991 by two partners, Václav Trpělka and Luboš Oulehla and was initially known as Regina Coeli. The winery has 30 hectares of vineyard under cultivation and produces a full range of award-winning white, red, rosé and sparkling wines.

The vineyard embraces modern production, with controlled fermentation techniques, and naturally utilize other processes throughout the life of the grape.

The winery is located in the sub-region Znojmo | Moravia

Tasting Notes | Pairing Suggestions

- Dark ruby colour with aromas of cranberries and fresh wicker
- On the palate expect strawberry compote and dark chocolate with a good tannin structure
- Pairs beautifully with roasted and grilled meats, pate, venison, stews as well as ripe blue cheese, chocolate desserts, and charcuterie boards
- Serving Temperature: 14-16°C



Analytics

- Residual Sugar: 0.5 g/L
- Acid: 5.1 g/L
- Alcohol: 12.5%



Hello@nicheandnosh.ca | www.nicheandnosh.ca | @Niche&Nosh



Oulehla Pinot Noir 2019

Domaine Viticole | Vin

La cave Oulehla a été fondée en 1991 par deux partenaires, Václav Trpělka et Luboš Oulehla, et était initialement connue sous le nom de Regina Coeli. Le domaine viticole cultive 30 hectares de vignoble et produit une gamme complète de vins blancs, rouges, rosés et mousseux primés.

Le vignoble adopte des méthodes de production modernes, avec des techniques de fermentation contrôlées, et utilise naturellement d'autres processus tout au long de la vie du raisin.

La cave est située dans la sous-région de Znojmo | Moravie.

Notes de Dégustation | Suggestions d'Accords

- Couleur rubis foncé avec des arômes de canneberges et d'osier frais
- En bouche, on retrouve de la compote de fraises et du chocolat noir avec une bonne structure tannique
- S'accorde parfaitement avec des viandes rôties et grillées, du pâté, du gibier, des ragoûts ainsi que du fromage bleu mûr, des desserts au chocolat, et des planches de charcuterie
- Température de service : 14-16°C

Analyses

- Sucre résiduel : 0,5 g/L
- Acidité : 5,1 g/L
- Alcool : 12,5%

