



PINOT NOIR

ROTWEIN trocken

Artikelnummer: 1804



DE-ÖKO-003

Spätburgunder, auch als Pinot Noir bekannt, ist eine der gefragtesten Rebsorten der Welt. Auch in Deutschland gelingen feine, elegante und fruchtbetonte Rotweine, die an Komplexität und Spannung ihresgleichen suchen.

91° Oechsle. Klassische Maischegärung über 2 Wochen, biologischer Säureabbau, Ausbau in Barriques (30 % neu), über 18 Monate, unfiltriert abgefüllt.

Opaques Granat mit Rubinreflexen im Glas. Ein jugendlich eleganter Burgunder. In der Nase feinwürzige Fruchtnoten, Anklänge von Walnussschalen und Pflaumen-Aromen, feine Tannine, braucht noch Zeit, um seine Finesse zu zeigen. Im Geschmack nussig, pfeffrige Komponenten mit etwas Pflaume. Ein Wein mit viel Potenzial.

Ein Fest zu Gegrilltem, Schmorgerichten oder Rohmilchkäse.

Jahrgang:	2018
Rebsorte:	Spätburgunder (Pinot Noir)
Herkunft:	Württemberg, Deutschland
Boden:	Keuper
Flaschengröße:	0,75l

Alkohol:	12,5 % vol.
Restzucker:	0,1 g/l.
Säure:	5,1 g/l.
Reifepotenzial:	bis 2030
Serviertemperatur:	18 Grad
Hinweis:	Enthält Sulfite