



PINOT NOIR 101 Spätburgunder



Artikelnummer:	2257
Name:	Pinot Noir 101
Jahrgang:	2022
VDP Klassifikation:	VDP.GUTSWEIN
Rebsorten:	100% Spätburgunder
Lage/n:	Oestricher Doosberg, Oestricher Klosterberg, Mittelheimer Goldberg
Ausbau:	Ausgebaut im Edeltank.

Beschreibung:

Unser Pinot Noir 101 ist eine leichter Spätburgunder. In der Nase und am Gaumen zeigen sich Aromen von roten Früchten, wie Brombeere, Johannisbeere und Himbeere. Beim Ausbau wird bewusst auf das Holzfass verzichtet damit die eigenständige Frucht gefördert wird und weiche Tannine entstehen. Leicht gekühlt ist es ein perfekter Sommer-Rotwein.

Serviervorschlag:

8°C. Zu Gegrilltem oder Antipasti

Restzucker:	8,9 g/l
Säure:	6,1 g/l
Alkoholgehalt:	12,5 % vol.