



Pinot Noir 101 Spätburgunder



Artikelnummer: 2257

Name: Pinot Noir 101

Jahrgang: 2022

VDP Klassifikation: VDP.GUTSWEIN

Rebsorten: 100% Spätburgunder

Lagen: Oestricher Doosberg, Oestricher Klosterberg,
Mittelheimer Goldberg

Ausbau: Ausgebaut im Edelstahltank.

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: 12,0 % vol.