



PINOT NOIR

ROTWEIN trocken

Artikelnummer: 2204



DE-ÖKO-003

Spätburgunder, auch als Pinot Noir bekannt, ist eine der gefragtesten Rebsorten der Welt. Zunehmend gelingen in Deutschland feine, elegante und substanzielle Weine, die an Komplexität und Spannung ihresgleichen suchen. Die Lagerfähigkeit ist zudem hervorragend.

Mit 95° Oechsle von Hand gelesen. Spontane Maischegärung mit 20 % Stilgerüste über 2 ½ Wochen, sowie spontaner biologischer Säureabbau. Ausbau in französischen 225l und 300l Barriques (20% neu), über 22 Monate, unfiltriert abgefüllt.

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

Ein Fest zu Gegrilltem, Schmorgerichten oder Rohmilchkäse. Leicht gekühlt passt der Wein herausragend zu Pasta jeglicher Art sowie Meeresfrüchten.

Jahrgang:	2022
Rebsorte:	Spätburgunder (Freiburger Klon, FR 1801)
Herkunft:	Württemberg, Deutschland
Boden:	Keuper / Bunter Mergel
Flaschengröße:	0,75l

Alkohol:	13 % vol.
Restzucker:	0,0 g/l.
Säure:	6,0 g/l.
Reifepotenzial:	bis 2036
Serviertemperatur:	15 Grad
Hinweis:	Enthält Sulfite
Brennwert je 100ml:	320 kJ (76 kcal)

Lebensmitteltechnische Hinweise:

