

PINOT NOIR 2018

Geschmacksprofil

Kräuter und diskrete Cassis im Duft, feine Würze im Geschmack. Komplex, straff und druckvoll, mit gehaltvoller Frucht.

Speisenempfehlung

Feiner Wein zu dunklen Fleischgerichten, Eintöpfen, Pasta und gegrilltem Fisch.

Vinifikation

Traubenteilung (unteres Drittel entfernt) für mehr Farbe und Reife. Im Stahltank bei 30 °C vergoren, 12-monatige Lagerung im kleinen Barriquefass – bis zur Füllung.

Qualitätswein, trocken

Alkoholgehalt: 14,0 % vol

Restzucker: 2,3 g/l

Säure: 4,6 g/l

