

Pinot Noir 2015

Ein Hauch Cassis, dazu Waldbeeren und etwas Moos, herbstliche, aber angenehme Anklänge schon im Aroma; auf der Zunge jugendlich frisch, anregend, fester Körper, langer Abgang.

Ideal zu Pasteten, Nudelgerichten, Rinderbraten, Lamm, Blunzn-Spezialitäten, Risotto mit Pilzen.

Vinifikation

Händisch gelesen, nur vollreife Trauben wurden verwendet. Im Stahltank bei 30 °C vergoren, 12-monatige Lagerung im kleinen Barriquefass – bis zur Füllung.

Qualitätswein, trocken

Alkoholgehalt: 13,4 % vol

Restzucker: 2,5 g/l

Säure: 4,7 g/l

Prüfnummer: LP2959/16

