



## Pinot Noir Reserve 2018

Qualitätswein trocken 0,75 l



### Charakteristik:

24 Monate in französischer Eiche gelagert.  
Ein beeindruckendes Rot mit wunderschönen Reflexen.  
Aroma nach dunklen Kirschen und eingelegten Waldbeeren. Auf dem Gaumen wirkt der Wein dicht, samtig und dennoch ungemein lebendig. Kraftvoll wirkt er lange auf dem Gaumen.

### Speiseempfehlung:

Ideal zu kräftigen Fleischgerichten, Wild, Lamm und Rind sowie zu aromatischem Käse und feinen Pasteten.

<b>Alkohol:</b>	14,5 Vol. %
<b>Restsüße:</b>	2,0 g/Ltr.
<b>Säure:</b>	5,0 g/Ltr.
<b>Rebsorte:</b>	Spätburgunder
<b>Lagerfähigkeit:</b>	8 - 10 Jahre
<b>Empfohlene Trinktemperatur:</b>	16 - 18 °C