



## Pinot Noir 2018

Qualitätswein trocken 0,75 l

### Charakteristik:

18 Monat in französischer Eiche

Ein wunderschönes Granatrot strahlt aus dem Glas. Das Aroma ist geprägt von feinen Kirsch- und Beerenaromen. Würzige Noten machen das Bukett perfekt. Auf dem Gaumen wirkt der Wein fruchtig, dicht und nachhaltig mit einer wunderbaren Samtigkeit. Ein Wein mit einem genussvollen Abgang.

### Speiseempfehlung:

Ideal zu Gegrilltem und kräftigen Fleischgerichten, Wild, Lamm, Rind und zu aromatischem Käse.



<b>Alkohol:</b>	14,0 Vol. %
<b>Restsüße:</b>	4,0 g/Ltr.
<b>Säure:</b>	5,5 g/Ltr.
<b>Rebsorte:</b>	Spätburgunder
<b>Lagerfähigkeit:</b>	8 - 10 Jahre
<b>Empfohlene Trinktemperatur:</b>	16 - 18 °C