



SELEKTION LEO KLÄR

Pinot Noir Réserve 2019

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.

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