Affentaler WINZER

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 |