

WEINFAC^{TUM}



Bestell-Nr.: WF00094

Pinot Noir Réserve

Diese Rebsorte stellt hohe Ansprüche an den Weinberg. Wenn sie diese vorfindet, sind die Ergebnisse beeindruckend. In unseren Steillagen konnten wir vollreife Trauben natürlich von Hand ernten, die in offenen Bütten auf der Maische vergoren, um möglichst viel der konzentrierten Frucht zu erhalten. Nach der Vergärung in neuen Barriquefässern durfte der Wein für 3,5 Jahre in den Fässern reifen. Das Ergebnis: ein breiter, typischer Pinot Noir, der an das Burgund erinnert.

Alkoholgehalt:	14,3 %
Qualität:	
Weinart:	Rotwein
Jahrgang:	2012
Säure:	4,6 g/l
Flaschengröße:	0,75 l
Restzucker:	2,7 g/l
Weinausbau:	Barriquefässer
Speiseempfehlung:	Kalb, Rind

Weinbesonderheiten:

Weinanbau - Es lohnt sich, 3,5 Jahre auf diesen Wein zu warten. Ganz und gar aussergewöhnlich!

Speiseempfehlung:

Weinausbau - Es lohnt sich, 3,5 Jahre auf diesen Wein zu warten. Ganz und gar aussergewöhnlich!

28,00 € *

* Preise inkl. gesetzlicher MwSt. zzgl. Versandkosten