

Pinot Noir 2016

Rosé



Artikelnummer :

Anbaugebiet : Weingegend von Cléebourg - Elsaß—Frankreich

Jahrgang : 2016

Lage :

Rebsorte : 100 % Pinot Noir (Spaetburgunder)

Qualitätsstufe : AOC vin d'Alsace

Bodenart : Löss, Lehm und Mergelhaltige Böden

Weinausbau : Ertragsreduzierter Anbau, Auslese bei der Ernte, 2-3 Tage Maischegärung, Temperatur kontrollierte Gärung.

Sensorik :

Geschmacksrichtung : Trocken

Farbe : Leichtes rot

Nase : Ein Duft von frischen roten Sommerfrüchten (Erdbeere, Himbeere und Kirsche)

Mund : Erfrischend und feinfruchtig, schön ausgewogen und süffig.

Trinkempfehlung : Im Sommer natürlich zum Gegrillten, ansonsten zu Wurstplatten, Flammkuchen, Hähnchen

Serviertemperatur : zwischen 8 -10° C servieren

Lagerfähigkeit : Der Wein sollte jung getrunken werden, das heißt bis bis Mitte 2018.

Palettisierung :

Alkohol	Restzucker	Säure g/l TH2
12.4 %	5,3 g/l	4,7 g/l

Ean-code Flasche	3 304620 730024	Ean-code Karton	3 304623 730021
-------------------------	------------------------	------------------------	------------------------

Flasche	Inhalt : 75 cl	Maße in mm 75 X 75 X 330
Kartons	6 Flaschen (stehend)	Maße in mm 230X 190X 340
Lage	25 Kartons	
Palette	4 Lagen = 600 Flaschen	