

Pinot Noir 2015

Rotwein mit Barrique-Ausbau



Artikelnummer :

Anbaugebiet : Weingegend von Cléebourg - Elsaß—Frankreich

Jahrgang : 2015

Lage :

Rebsorte : 100 % Pinot Noir (Spaetburgunder)

Qualitätsstufe : AOC vin d'Alsace

Bodenart : Löss, Lehm und Mergelhaltige Böden

Weinausbau : Ertragsreduzierter Anbau, Auslese bei der Ernte, schonende Pressung, Temperatur kontrollierte Gärung.

Sensorik :

Geschmacksrichtung : Trocken

Farbe : Sortencharakteristisches Rubinrot

Nase : Feine Kirch und Waldfrüchtearomen und dezente Holznoten

Mund : Geschmacklich kräftige Art mit feinen Tannine. Im Finale Angenehm herb und dennoch fruchtig.

Trinkempfehlung : Lamm, Rotes Fleisch, Wildgerichte, Pasta, Weichkäse

Serviertemperatur : zwischen 12 -16° C servieren

Lagerfähigkeit : Der Wein ist trinkreif. Wird sich bei guter Lagerung noch 2 –3 Jahre halten.

Alkohol	Restzucker	Säure g/l TH2
13.5%	1,2 g/l	5,3 g/l

Ean-code Flasche	3 304620 730253	Ean-code Karton	3 304623 730250
-------------------------	------------------------	------------------------	------------------------

Palettisierung :

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	