

Pinot Noir 2017

Grande Réserve

Artikelnummer :

Anbaugebiet : Weingegend von Cléebourg - Elsaß—Frankreich

Jahrgang : 2017

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 : Leicht rotes Kleid wie Fasanenaugen

Nase : Erfrischender Duft von roten Früchten

Mund : Frisch und angenehm am Gaumen gibt er jedes mal Lust auf ein weiteres Glas

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

Serviertemperatur : zwischen 8 -10° C servieren

Lagerfähigkeit : Der Wein ist trinkreif aber kann bis Ende 2019 problemlos gelagert werden.

Palettisierung :

Alkohol	Restzucker	Säure g/l TH2
12,5 %	1,1 g/l	4,7 g/l

Ean-code Flasche	3 304620 730307	Ean-code Karton	3 304623 730304
-------------------------	------------------------	------------------------	------------------------

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	

