



WEINCROWD



PINOT NOIR

Art.-Nr.: 2

Kategorie	ROTWEIN
Rebsorten	Spätburgunder
Herkunft	Deutschland
Anbauregion	Rheinhessen
Jahrgang	2018
Geschmacksrichtung	trocken
Qualitätsstufe	Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A)
Vegan	Ja
Flaschengröße	0,75 l
Alkoholgehalt	13,5 % Vol.
Säuregehalt	4,6 g/l
Trinktemperatur	16-18 °C

Beschreibung

Die Reben unseres Pinot Noir wurden 1976 in Alsheim gepflanzt und stehen primär auf Kalkstein. Klassisch auf der Maische vergoren und dann zu einem Teil in Barrique-Fässern und zum anderen Teil im großen Holzfass ausgebaut, wurde der Wein nach 12 Monaten schließlich im Edelstahltank sedimentiert und unfiltriert abgefüllt. Im Glas präsentiert sich unser zweites Flaggschiff mit einer rubinroten Farbe, die schon richtig Lust aufs Trinken macht. In der Nase merkt man direkt rote und dunkle Beeren, wie Sauerkirschen und Brombeeren. Auch ein Hauch von Tabak lässt sich erahnen. Im Mund dann das gleiche Bild. Sauerkirsche, schwarze Johannisbeeren, etwas Holz, aber total elegant und frisch. Gibt unserem Pinot Noir unbedingt etwas Zeit und Luft vor dem Genuss. Wir empfehlen ihn etwa 1 Stunde vor dem Trinken zu karaffieren.





WEINCROWD

Speiseempfehlung:

Rind, Schwein, Wild, Gegrillt, Gebraten, Geräuchert, Gebacken,
Zwiebelgewächse, Knollen o. Rüben, Pilze

Passt gut zu:

Grillabend, Geschenk, Männerabend, Mädelsabend, Date, Kaminabend

