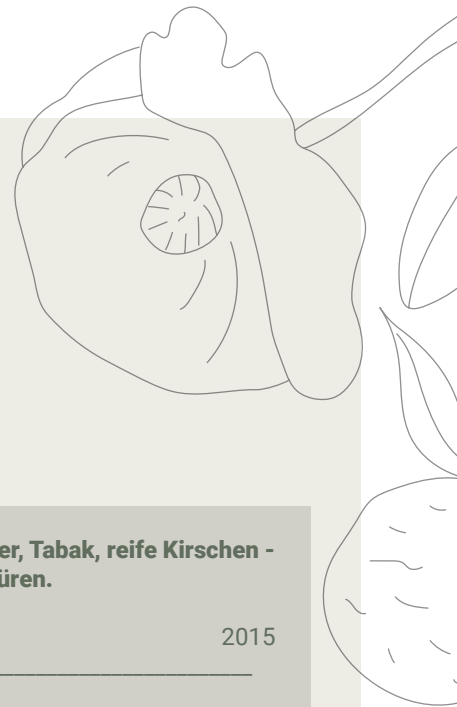


DOMAINE  
EDEGGER

# Der philosophische PINOT NOIR

Pinot Noir  
2015



**Rubinrote Eleganz: getrocknete Kräuter, Tabak, reife Kirschen - seidige Pinot-Allüren.**

**Jahrgang:** 2015

**Rebsorten Zusammensetzung:** Pinot Noir

**Typ:** Rotwein

**Kultivierung:** Bio-Zertifizierung HU-ÖKO-02

**Weingärten:** Badacsony: Aczél, Kápolna

**Vinifikation:** Rotwein 4 Wochen auf der Maische vergoren - 12 Monate im Fass gereift - 20% neues Holz.

**Säuregehalt:** 5.5 g/l

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**pH:** 3.72

**Zucker:** 1.1 g/l

**Flaschengröße:** Flasche 0.75 l

**Erntebeginn:** 23.09.2015

**Abfülldatum:** 08.11.2016

**Geschmack & Genuss:** Mittleres Rubinrot mit zarten violetten Reflektionen. Bouquet von getrockneten Kräutern, Noten von Tabak, reifen Kirschen & Walderdbeeren. Seidige Tannine machen den Wein trinkbar & langanhaltend im Abgang. Trinktemperatur 16-18 °C. Perfekt zu Pasta, gegrilltem oder gebratenem Rind- & Kalbfleisch, Fisch und mild gewürzten Käse.

