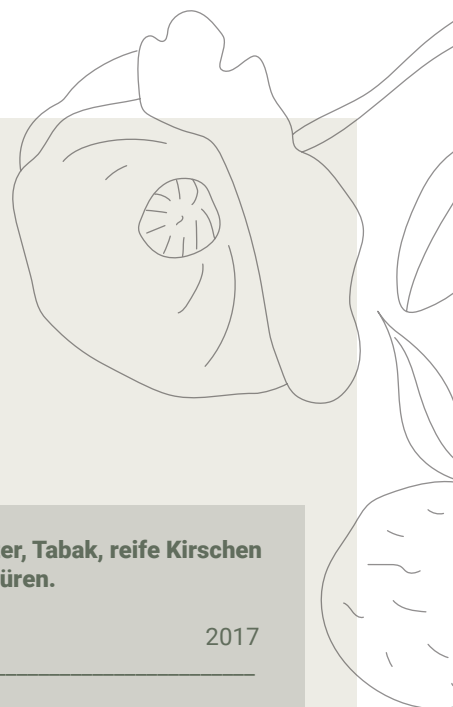


Der philosophische PINOT NOIR

Pinot Noir
2017



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

Jahrgang: 2017

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: 5.2 g/l

Alkoholgehalt: 13.5%

pH: 3.77

Zucker: 1.0 g/l

Flaschengröße: Flasche 0.75 l & Magnum 1.5 l

Erntebeginn: 22.09.2017

Abfülldatum: 16.01.2018

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.

