

2020 PINOT NOIR UNFILTERED TROCKEN

11,5 % vol. ALC | 0,0 g/L RS | 6,0 g/L SÄURE

K
·
WE
CHS
LER
·

KLASSIFIKATION	Cloudy by Nature
REBSORTE	Spätburgunder
BODEN	Kalkmergel
HANDWERK	Maischevergoren mit 30% ganzen Trauben, für 14 Monate im Holzfass gelagert und dann unfiltriert abgefüllt
VERKOSTUNG	Der Pinot Noir wächst auf Kalkböden um Westhofen. Er wird Maischevergoren mit 30% ganzen Trauben, für 14 Monate im Holzfass gelagert und dann unfiltriert abgefüllt. In der Nase spielt der Einsatz von Holzfässern nur eine untergeordnete Rolle – pure Spätburgunder Frucht steht im Vordergrund dominiert von Süß- und Sauerkirscharomen. Ein Wein, welcher wunderbar leicht gekühlt genossen werden kann. Attention s'il vous plait.

