

PINOT NOIR

Alte Rebe trocken 2023

Weinlinie: Bodenständig

Die mindestens 35 Jahre alten Rebstöcke dieses Kaiserstühler Pinot Noir gedeihen auf einer sanften Süd-Südwest-Hanglage und bringen aufgrund ihres natürlichen, geringeren Ertrags Trauben von außergewöhnlicher Qualität hervor. Das Ergebnis ist ein Wein mit konzentriertem Extrakt, bemerkenswerter Tiefe und einer vielschichtigen, hervorragend strukturierten Aromatik.

In der Nase entfaltet sich ein intensives Bouquet von Waldbeeren, würzigen Johannisbeeren und reifer Quitte, das von der Holzfassreife elegant untermalt wird. Am Gaumen präsentiert sich dieser Pinot Noir vollmundig, kraftvoll und komplex. Seine reife Frucht, die feine Würze und die angenehm abgerundeten Tannine sorgen für ein harmonisches und lang anhaltendes Geschmackserlebnis.

Speiseempfehlung:
Dieser charaktervolle Wein harmoniert hervorragend mit rotem Fleisch, herzhaften Braten und Wildgerichten. Besonders empfehlenswert ist er zu Fasan, geschmortem Hasen oder anderen kräftigen Schmorgerichten, deren Aromen er perfekt begleitet und unterstreicht.

Hinweis: Dieses Produkt enthält Sulfite.

Produktdaten

JAHRGANG	2023
ALKOHOLGEHALT	14,5 % vol.
RESTZUCKER	2,0 g/l
INHALT	750 ml
BEZEICHNUNG	Wein
HERKUNFT	Deutschland
ABFÜLLER	Weinhaus Hiss GmbH Hauptstraße 31, 79356 Eichstetten

13,50 € (inkl. 19,00% MwSt.)
Grundpreis: 18,00 € / 1 Liter
zzgl. Versandkosten

Zutaten und Nährwerte

Enthält geringfügige Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE JE 100 ML	
Brennwert	353 kJ / 85 kcal
Kohlenhydrate	1,2 g
davon Zucker	0,2 g