

PINOT NOIR

im Eichenfass gereift trocken 2023

Weinlinie: Bodenständig

Dieser Pinot Noir begeistert mit einem ausdrucksstarken Bukett von reifen Kirschen, das von feinen Rauch- und Röstaromen harmonisch begleitet wird. Am Gaumen präsentiert er sich kraftvoll und vielschichtig: Eine dichte, gut eingebundene Tanninstruktur trägt die intensive Frucht von saftigen Sauerkirschen und verleiht dem Wein Tiefe und Eleganz. Dezente Holz- und Röstnoten aus der Fassreife runden das Geschmacksbild ab und sorgen für einen langen, ausgewogenen Nachhall.

Speiseempfehlung:
Ein idealer Begleiter zu rotem Fleisch, gegrillten Spezialitäten sowie geräucherten Fleischgerichten. Auch zu Wildgerichten und kräftigen Käsesorten entfaltet dieser Pinot Noir sein volles Potenzial.

Hinweis: Dieses Produkt enthält Sulfite.

Produktdaten

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

10,50 € (inkl. 19,00% MwSt.)
Grundpreis: 14,00 € / 1 Liter
zzgl. Versandkosten

Zutaten und Nährwerte

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

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE JE 100 ML	
Brennwert	342 kJ / 82 kcal
Kohlenhydrate	1,2 g
davon Zucker	0,2 g