

PINOT NOIR

trocken 2023

Weinlinie: Bodenständig

Dieser junge und verspielte Pinot Noir aus dem Kaiserstuhl begeistert mit seiner fruchtbetonten und unkomplizierten Art. Bereits in der Nase entfaltet sich ein intensives Aroma von reifen Kirschen, begleitet von feinen Nuancen roter Beeren, die dem Wein Frische und Lebendigkeit verleihen.

Am Gaumen zeigt er sich harmonisch und ausdrucksstark. Kräftige Sauerkirscharomen prägen das Geschmacksbild und werden von einer hervorragend ausbalancierten Säure getragen. Die weich eingebundene Tanninstruktur sorgt für ein angenehmes Mundgefühl und verleiht dem Wein eine elegante, zugängliche Struktur.

Speiseempfehlung:
Dieser vielseitige Pinot Noir passt hervorragend zu rotem Fleisch, insbesondere zu gegrillten Steaks. Ebenso harmoniert er ausgezeichnet mit würzigem Käse oder geräuchertem Schinken und macht sowohl bei geselligen Anlässen als auch als Essensbegleiter eine ausgezeichnete Figur.

Hinweis: Dieses Produkt enthält Sulfite.

Produktdaten

JAHRGANG	2023
ALKOHOLGEHALT	13,5 % vol.
RESTZUCKER	2,0 g/l
INHALT	750 ml
BEZEICHNUNG	Wein
HERKUNFT	Deutschland
ABFÜLLER	Weinhaus Hiss GmbH Hauptstraße 31, 79356 Eichstetten

9,00 € (inkl. 19,00% MwSt.)
Grundpreis: 12,00 € / 1 Liter
zzgl. Versandkosten

Zutaten und Nährwerte

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

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE JE 100 ML	
Brennwert	330 kJ / 80 kcal
Kohlenhydrate	1,2 g
davon Zucker	0,2 g