

Weingut Johann Schwertführer
Hauptstraße 35 | A- 2504 Sooss
weingut@schwertfuehrer.at | 0043 2252 87103

PINOT NOIR

Classic

-2016-



BESCHREIBUNG

Helles Karminrot, dunkelorange Reflexe, breite Randaufhellung.

In der Nase fruchtig, würzig, ein Hauch von Gewürznelken und dunklem Beerenaroma. Am Gaumen mild, saftig, würzig, typische Burgunder Noten, intensive Johannesbeere und reife Weichsel, schöne Fruchtsüße im Abgang.

Sehr elegant zu italienischen Vorspeisen und gebratenem Fleisch sowie würzigen Schnittkäse. Tipp: Im Sommer leicht gekühlt passt dieser Pinot Noir auf jede Grillparty.

HERKUNFT | AUSBAU

Thermenregion

Ausgebaut im Edeltank

SERVIERVORSCHLAG

Prosciutto mit Parmesan

Gebratene Kalbsstelze mit Erbsenreis

Weinkäse mit Bauernbutter und Krustenbrot

Trinktemperatur: 16 – 18°C

ANALYSEWERTE

Alkoholgehalt: 12,5 vol%

Restzucker: 3,6g, trocken

Säure: 4,7g

