

PINOT NOIR

Ried In Stechthal

-2017-

BESCHREIBUNG

Kräftiges Rubingranat, leichte orange Reflexe, breite Randaufhellung.
Im Duft zart nach Vanille, dunkle Beerenfrucht ein Hauch Gewürznelken und Edelholz.
Am Gaumen saftig, zartes Karamell, rotbeeriges Konfit, dezente Süße, langer Abgang.
Gutes Lagerpotenzial.
Ein vielseitiger Speisenbeleiter zu gebratenem oder geschmorten Fleisch,
sowie zu würzigen Bergkäse.

HERKUNFT | AUSBAU

Thermenregion
18 Monate großes Holzfass

SERVIERVORSCHLAG

Geschmortes Schulterscherzel mit Wurzelgemüse
Fasan auf Weintrauben- Sauerkraut
Bergkäse mit Weingelee und Nüssen
Trinktemperatur: 16 – 18°C

ANALYSEWERTE

Alkoholgehalt: 13,5 vol%
Restzucker: 2,2g, trocken
Säure: 4,8g

