



Pinot Noir 1998

Ausbau

Selektive Handlese, vergoren im Bottich und 16 Monate Lagerung in 80% neuen Barriques.

Beschreibung

milder samtiger Pinot Noir mit saftigem Tannin , guter Extraktion und sehr gutem Lagerpotential.

Speiseempfehlung

Weißes Fleisch mit kräftigen Saucen, Schmorgerichte, Käse

Ernte 26.09.1998

Abfüllung 08.02.2000

Alkohol (Vol%) 12,5

Säure (g/Liter) 5,2

Restzucker (g/Liter) 0,8

Formate (in Liter) 0,75

Serviertemperatur 13-15°C

