



## 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

<b>Ernte</b>	26.09.1998
<b>Abfüllung</b>	08.02.2000
<b>Alkohol (Vol%)</b>	12,5
<b>Säure (g/Liter)</b>	5,2
<b>Restzucker (g/Liter)</b>	0,8
<b>Formate (in Liter)</b>	0,75
<b>Serviertemperatur</b>	13-15°C

