

Pinot Noir Alsace AOC

Filigran, sortentypisch, geradlinig, fruchtig und von feinem Duft. Aus eigener Erfahrung kann ich hinzufügen: Entwickelt sich mit zunehmender Reife über mehrere Jahre positiv. So macht der launige Pinot Spaß! Vinifiziert mit nur minimalem Schwefelzusatz.

Erzeuger:	André Stentz
Anbaugebiet:	Elsass
Rebsorte:	Pinot Noir
Jahrgang:	2022
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + 3-4 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Frankreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Coq au vin, Wild und Käse
Artikel-Nr.	19270
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	FR-BIO-01
Anbauverband	Nature & Progrès
Schweflige Säure frei (mg/l)	2
Gesamtsäure (g/l)	5,1
Restzucker (g/l)	0,2
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	6
Vorhandener Alkohol (Vol%)	12,8
Weinstil	Holzfass

