Rolf Willy

PRIVATKELLEREI

WEINEXPERTISE

2021

PINOT NOIR TROCKEN

Produktnummer: 116

Der Pinot Noir trocken präsentiert sich im Glas mit einem tiefdunklen Kirschrot und violetten Reflexen. Sein Bouquet begeistert mit Fruchtaromen von Schwarzkirsche und Brombeere. Am Gaumen zeigt er sich voluminös mit einem komplexen Tanningerüst und einem langen, fruchtigen Nachhall. Durch eine Maischegärung von ca. 14 Tagen und eine schonende Pressung konnte die einzigartige Charakteristik der Pinot Traube hervorgehoben werden. Für den Ausbau im französischen Barrique wurden 30% neue Fässer und 70% Fässer in der zweiten Belegung verwendet. Dieser Pinot Noir trocken ist ein exzellenter Wein, der durch seine hervorragende Qualität und seinen einzigartigen Geschmack besticht.

Artikelart:	Rotwein
Restsüße:	5,7 g/l
Rebsorten:	Spätburgunder
Inhalt:	0,75 l
Jahrgang:	2021
Säure:	4,4 g/l
Alkoholgehalt:	14,0% Vol.
Geschmack Wein:	trocken
Qualitätsstufe:	Qualitätswein (QbA)
Anlass:	Mein Chef kommt zu Besuch
Speiseempfehlung:	Ente, Kalb, Käse würzig, Lamm, Rind, Schwein, Wild
Wein-Stil:	gehaltvoll, kräftig, Barrique/Holzfass
Trinktemperatur:	18-20°C
Verschlussart:	Longcap
Zusatzstoffe:	enthält Sulfite