



# Roy Willy

PRIVATKELLEREI

2017

## Pinot Noir QbA

- Black Label -

Sinnlich und vollmundig mit kräftigen und seidigen Tanninen ausgestattet und elegantem Schliff. Im Duft eine facettenreiche Aromenfülle von roten Beeren, Granatapfel, Cranberry, Rauchmandeln, Schokolade und - Lebkuchen! Ca. 15 Tage auf der Maische vergoren und schonend gepresst; nach 12 Monaten der Ruhe und Reife im Holz präsentiert die Pinot Traube ihre einzigartige Charakteristik, Fruchtigkeit und feingeschliffenen Tannine. Ausgesuchte, über 30 Jahre alte Weinberge, die auf kargen, steinigen Keuperböden stehen, gewährleisten hierfür die optimale Basis für konzentrierte Spätburgundertrauben. Genießen Sie diesen PINOT solo auf der bequemen Couch oder mit einer rosa gebratenen Lammhüfte - so sehen perfekte Momente im Leben aus!



Artikelnummer:	116
Weinart / Sortiment:	Rotwein
Rebsorte:	Spätburgunder
Geschmack:	trocken
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Weinstil / Charakter:	gehaltvoll, kräftig
Verschlussart:	Kork
Inhalt:	0,75 ltr.

Restsüße:	6,0 g/l
Säure:	4,6 g/l
Alkohol:	13,5 Vol%
Allergene:	Enthält Sulfite
Trinktemperatur:	16-18 °C

Anlass:	Sofa / Entspannung Grillen Hochzeit Einladung / Rendezvous
---------	---

Speiseempfehlung:	Käse würzig Kalb Schwein Lamm Rind Wild
-------------------	--

