

# WEINEXPERTISE

<b>Weinbezeichnung:</b>	2017 Fellbacher Goldberg Pinot Noir		
<b>Weinbeschreibung:</b>	Trotz seiner positiven Leichtigkeit beweist er mit seinem Rückgrat eine gute Stärke und Potential. Aus gebrauchten Fässern zaubert er jede Menge hellroter Beeren hervor. Seine ursprüngliche Herkunft liegt teilweise im Burgund, weshalb er dezente Charakterzüge aus dieser Region zeigt.		
<b>Rebsorten:</b>	Spätburgunder		
<b>Geschmacksrichtung:</b>	trocken		
<b>Analyse:</b>	Alkohol:	Restsüße:	Säure:
	13,0 % Vol.	2,0g/l	5,8 g/l
<b>Lagerpotenzial:</b>	bis 6 Jahre		
<b>Empfohlene Trinktemperatur:</b>	15 bis 17° Celsius		
<b>Speiseempfehlungen:</b>	Braten von Rind und Schwein, Weißschimmelkäse wie Camembert und Brie, leichte Blauschimmelkäse		
<b>Weinberg/Boden/Lage:</b>	Unterer bunter Mergel, Keuper, Löß		
<b>Ertrag:</b>	65 kg/ Ar		
<b>Weinlese:</b>	13. September 2017		
<b>Vinifikation:</b>	Mittellange Maischestandzeit; 8 bis 11 Monate in gebrauchten Holzfässen.		