

# WEINEXPERTISE

Weinbezeichnung:	2016 Steinmergel Pinot Noir		
Weinbeschreibung:	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.		
Rebsorten:	Spätburgunder		
Geschmacksrichtung:	trocken		
Analyse:	Alkohol:	Restsüße:	Säure:
	13,3 % Vol.	2,0g/l	5,1 g/l
Lagerpotenzial:	bis 6 Jahre		
Empfohlene Trinktemperatur:	15 bis 17° Celsius		
Speiseempfehlungen:	Braten von Rind und Schwein, Weißschimmelkäse wie Camembert und Brie, leichte Blauschimmelkäse		
Weinberg/Boden/Lage:	Unterer bunter Mergel, Keuper, Löß		
Ertrag:	65 kg/ Ar		
Weinlese:	15. und 20. September 2016		
Vinifikation:	Mittellange Maischestandzeit; 8 bis 11 Monate in gebrauchten Barriques.		