REMSTALKELLEREI
höher. fruchtiger. württemberger.

FERNWEH Pinot Noir trocken

Jahrgang: 2018

Analysewerte:

Restsüße: 6,1 g/L **Säure:** 5,3 g/L **Alkohol:** 14 % Vol.

Trinktemperatur: 16 bis 18 °C

Geschmack

Der Pinot Noir (Spätburgunder) hat ein intensives Kirscharoma und einen milden aromatischen Hauch von Vanille, Schokolade und roten Beeren. Er versprüht Kraft, Mineralität und eine ausgewogene Tanninstruktur.

Rebsorte: Spätburgunder

Im französischen Burgund bringt der Blaue Spätburgunder - dort Pinot Noir genannt - mit die berühmtesten Weine der Welt hervor; bei uns ist er eine klassische Rotweinsorte, die im milden Klima Württembergs nicht zu schwere, aber dennoch gehaltvolle Weine ermöglicht. Charakteristisch sind das deutliche Mandel-Kirsch-Aroma, die spürbare, aber harmonisch wirkende Säure und das dezente Gerbstoffgerüst.

Die FERNWEH Weine sind Produkte der United Winemakers of Germany (UWoG), die aus vier Winzergenossenschaften besteht: Durbacher Winzergenossenschaft eG Baden, Remstalkellerei eG Württemberg, Winzergenossenschaft Herxheim eG Pfalz und Winzervereinigung Freyburg-Unstrut eG. Es handelt sich um erstklassige deutsche Rebsorten, die keine Wünsche offenlassen.

Essensempfehlung

Ein idealer Begleiter zu Rind, Wild und gereiftem Käse.

Remstalkellerei eG, Kaiserstraße 13, 71384 Weinstadt, Deutschland | Tel.: +49 (0) 7151 6908-0 | www.remstalkellerei.de