

Pinot Noir Edition "R" trocken

Jahrgang: 2020

Analysewerte:

Restsüße: 1,5 g/L **Säure:** 4,7 g/L **Alkohol:** 13,5 % Vol.

Trinktemperatur: 16 bis 18 °C

Geschmack

Der kräftig-stoffige Spätburgunder betört mit Noten von Sauerkirsche, Waldbeeren, getrockneten Tomaten sowie feinem Kümmel. Im Abgang prägt er sich dank der feinen Gerbstoffe länger ein.

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.

Edition R

Die neuen Initialen des Remstals. *Strukturiert.* Unsere neue Serie hochwertiger Weine und Sekte mit klarer Struktur. *Aussagekräftig.* Weine und Sekte auf hohem Niveau, die mit sortentypischen und kräftigen Aromen überzeugen. *International.* Sie halten, was sie versprechen: Moderne Vertreter mit internationalem Anspruch.

Essensempfehlung

Der Pinot Noir harmoniert ideal mit einem Sauerbraten an Preiselbeeren und Spätzle. Auch Lammlachse mit Bohnengemüse ergeben ein tolles Foodpairing.

