



## Pinot Noir

VDP.Grosses Gewächs, Nierstein Paterberg, Weingut St. Antony (Biodynamisch)

**Beschreibung:**

**Aromenprofil:**

**Passt zu:**

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

**Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

**Herkunftsland:** Deutschland

**Produzent:** Nierstein Paterberg

**Ausbau:** 18 Monate im Barrique

**Weinbau:** Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-039

**Alkoholgehalt:** 13.0%

**Rebsorte(n):** 100% Pinot Noir

**Artikelnummer:** 0926518

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Pinot Noir**

VDP.Grosses Gewächs  
Nierstein Paterberg

<b>Herkunft:</b>	Deutschland
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Noir
<b>Weinbau:</b>	Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-039
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.