



Pinot Noir trocken

Weiherberg, Weingut Klumpp (Bio)

Von 30 Jahre alten Rebstöcken aus dem Burgund

Beschreibung:

Feinstes Muschelkalk-Terroir auf dem spektakulären Hochplateau eines Steinbruchs verleiht diesem Pinot Noir seine tiefgründige Aromatik

Aromenprofil:

Dunkles, tiefgründiges Purpur, verführerischer Duft mit roter Beerenfrucht, kräutriger Würze und pikanter Terroirfrische. Am Gaumen tiefgründig, kraftvoll, dicht, mit transparenter, subtiler Pinotfrucht aus den 30-jährigen Reben, die aus dem Burgund stammen. Großartige Fülle in verschiedenster Aromatik - dunkle Kirschen, Cassis, Mokka, frische Kräuter und Gewürze, dazu mit pikantem und animierendem Säurespiel und beeindruckender Präzision und Druck am Gaumen. Langes, energiegeladenes Finale.

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: | Weingut Klumpp (Bio) |
| Ausbau: | 18 Monate im Barrique |
| Weinbau: | Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006 |
| Alkoholgehalt: | 13.0% |
| Rebsorte(n): | Pinot Noir |
| Artikelnummer: | 1110319 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinot Noir trocken

Weiberberg
Weingut Klumpp (Bio)

| | |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Herkunft: | Deutschland |
| Ratings: | Score 18.5/20 |
| Rebsorte(n): | Pinot Noir |
| Weinbau: | Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006 |
| Ausbau: | 18 Monate im Barrique |
| Alkoholgehalt: | 13.0% |
| Servier: | Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C. |