



Pinot Noir trocken

Steinwiege, Weingut Schnaitmann (Bio)

Bereits ein echter Spätburgunder-Benchmark

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Passt zu:

Hervorragend zu Hacktätschli und Kalbsbraten. Kaninchenragout, Rehmedaillons sowie Ente und Gans. Ebenso passend zu Nudeln mit Pilzsauce, Hartkäse und Brie.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Deutschland

Produzent: Weingut Schnaitmann (Bio)

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-022

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

Artikelnummer: 0741523

Bild folgt

Photo à venir

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinot Noir trocken

Steinwiege
Weingut Schnaitmann (Bio)

Herkunft:	Deutschland
Rebsorte(n):	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-022
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.