

2017 Pinot Noir Steinwiege

Württemberg, Weingut Rainer Schnaitmann (Bio)

Bereits ein echter Spätburgunder-Benchmark

Passt zu:
Hervorragend zu Hacktätschli und Kalbsbraten. Kaninchenragout, Rehmedaillons sowie Ente und Gans. Ebenso passend zu Nudeln mit Pilzsauce, Hartkäse und Brie.
Servierempfehlung:
Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Deutschland
Region:	Württemberg
Produzent:	Schnaitmann
Bewertung(en):	
Ausbau:	18 Monate in Grossholz
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-022
Rebsorte(n):	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
Artikelnummer:	0741517

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinot Noir Steinwiege

Württemberg
Weingut Rainer Schnaitmann (Bio)

Herkunft:	Deutschland
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-022
Ausbau:	18 Monate in Grossholz
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de