



2018 Pinot Noir trocken

Maximin Grünhaus, Weingut der Familie von Schubert

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.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Deutschland
Region:	Mosel
Subregion:	Ruwer
Produzent:	Maximin Grünhaus
Bewertung(en):	
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5 %
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0976318

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinot Noir trocken

Maximin Grünhaus

Weingut der Familie von Schubert

Herkunft:	Deutschland
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.