



## 2018 Pinot Noir

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

**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:** Rheinhessen

**Produzent:** St. Antony

**Bewertung(en):**

**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  
St.Antony Weingut (Biodynamisch)

<b>Herkunft:</b>	Deutschland
<b>Bewertung(en):</b>	
<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>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.