



2022 Pinot Noir trocken

Steinwiege, Weingut 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: 12 Monate im Barrique

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

Rebsorte(n): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 0741522

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinot Noir trocken

Steinwiege

Weingut Schnaitmann (Bio)

Herkunft:	Deutschland
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-022
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.