



ZOTZ
WEINGUT

WEINEXPERTISE

HOHLGÄSSLE PINOT NOIR



| | |
|---------------------------|--|
| Jahrgang | 2020 |
| Rebsorte | Spätburgunder Rotw. |
| Geschmack | trocken |
| Qualität | Qualitätswein |
| Einzellage | Heitersh. Maltesergarten |
| Bereich | Markgräflerland |
| Anbaugebiet | Baden |
| Bodenart | kalkiger, leichter Lössboden |
| Geschmacksrichtung | Der Hohlgässle Pinot Noir präsentiert sich mit konzentriert dunkelbeeriger Pinot-Aromatik von Blaubeeren, Veilchen und Cassis. Am Gaumen fest, frisch und fleischig mit feinem Tannin, tollem Potential und viel salziger Mineralität. |
| Trinkempfehlung | Hervorragend zu kräftigen Rinderbraten, Wild- oder Lammgerichten mit konzentrierten Saucen. |
| Vinifikation | 20-tägige Maischegärung, biologischer Säureabbau und Reifung über 18 Monate in französischer Eiche. |
| Trinktemperatur | 16-18 °C |
| Alkohol | 13,50% Vol. |
| Restsüße | 1,00 g/l |
| Gesamtsäure | 5,50 g/l |
| Allergene | Enthält Sulfite |
| Einheit | 0,75 Ltr. |
| Artikelnummer | 952220 |
| EANCode | 4010922832210 |