

2018

WÜRTTEMBERG

PINOT NOIR -Y- BIO

TROCKEN

DEUTSCHER QUALITÄTSWEIN/PREMIUM

Restzucker:	2,0g/L
Säure:	5,1 g/L
Alkohol:	14 % VOL
Flasche:	0,75 L Burgunderflasche antikgrün/BVS
Bodenart:	Muschelkalk
Ausbau:	100 % Granitfass
Trinktemperatur:	16 °C
Glas:	Bordeauxglas

Der Pinot Noir Premium wurde zu 100 % im Granitfass ausgebaut.

Dadurch erhält der Wein einen vielschichtigen, harmonischen und mineralischen Charakter.



DE-ÖKO-003
Deutsche
Landwirtschaft