



BLANKEN HORN



Schliengener Ölacken Pinot Noir 2021 VDP.ERSTE LAGE®

trocken

Art.Nr. 503+21

ANALYSEDATEN

Alkohol: 13% vol. | Restzucker: 0,5 g/l | Säure: 5,8 g/l

VINIFIKATION

Offene Maischegärung in Eichenholzcuvés von bis zu 4 Wochen. Teilweise mit bis zu 40% Ganztraubenanteil. Lagerung von 12-18 Monaten in französischen Barriquefässern.

WEINBERG

Schliengener Ölacken VDP.ERSTE LAGE

DEGUSTATION

Sauerkirschen Waldhimbeeren Schwarze Johannisbeeren Holundermark Elegante, saftige und dichte Frucht Geschliffenes Tannin Belebende Säure Mineralische Länge.

TRINKTEMPERATUR

16-17°C

TRINKREIFE

2022-2031

SPEISEEMPFEHLUNG

Wildterrinen mit Entenleber und schwarzen Walnüssen, Rehmedaillons mit Rotweinsbirne, karamellisiertem Rotkohl und Spätzle, Steinpilz-Trüffel-Risotto