



BLANKEN HORN



Sonnenstück Pinot Noir GG 2018 VDP.GROSSE LAGE®

trocken

Art.Nr. B70118

ANALYSEDATEN

Alkohol: 13.0% vol. | Restzucker: 0,8 g/l | Säure: 6,5 g/l

VINIFIKATION

Sortiertisch und danach zum Teil Kaltmazeration. Spontane offene Maischegärung zwischen 12 und 20 Tagen. 12-18 Monate Ausbau vorwiegend in neuen Barriques.

WEINBERG

SONNENSTÜCK VDP.GROSSE LAGE

DEGUSTATION

Gut integrierte Tannine, weicher Körper. Süßkirsche, Pflaume, Speck, Vanille, Zigarren, Rinde, frisch gestochener Torf

TRINKTEMPERATUR

15-16°C

TRINKREIFE

2022-2032

SPEISEEMPFEHLUNG

Rehrücken mit Brombeersoße; Gebratene Entenbrust mit Kirschsoße