



BLANKEN HORN

Schliengen Pinot Noir 2023 VDP.ORTSWEIN

trocken

Art.Nr. 411+23



ANALYSEDATEN

Alkohol: 13% vol. | Restzucker: 0.9 g/l | Säure: 5.5 g/l

VINIFIKATION

Spontane Maischegärung im großen Holzcuve über 10–14 Tag. Ausbau in großen Holzfässern (1.200 l) sowie anteilig im Edelstahltank

DEGUSTATION

Die saftige Frucht verbindet sich mit anregender Säure und einem reifen, aber noch jugendlichem Gerbstoff. Klasse Begleiter zu mediterranen Gerichten und Geschmortem.

TRINKTEMPERATUR

15-16°C

TRINKREIFE

2024-2029

SPEISEEMPFEHLUNG

Petersilienschinken mit Feldsalatbouquet und Pinienkernen, Pot au feu vom Kaninchen mit Rübengemüse, Dorade vom Grill mit Rosmarin, Thymian und Olivenöl