



BLANKEN HORN

Schliengen Pinot Noir 2022 VDP.ORTSWEIN

trocken

Art.Nr. 411+22



ANALYSEDATEN

Alkohol: 13% vol. | Restzucker: 0.5 g/l | Säure: 5.5 g/l

VINIFIKATION

Offene Maischegärung in Eichenholzcuves von bis zu 4 Wochen.
Ausbau 50% im Edelstahl und 50% in 2-fach und 3-fach belegten französischen Barriquefässern.

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