BLANKEN
HORN

Schliengen Pinot Noir 2022
VDP.ORTSWEIN

trocken

Art.Nr. 411+22

91 Punkte falstaff TASTING 2024 falstaff.com

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

Weingut Fritz Blankenhorn KG
Basler Str. 2, 79418, Schliengen
t: +49 (0)7635-82000, info@gutedel.de, www.weingut-blankenhorn.de