



BLANKEN HORN

Schliengen Pinot Noir 2021 VDP.ORTSWEIN

trocken

Art.Nr. B41121



ANALYSEDATEN

Alkohol: 12,5% vol. | Restzucker: 0.7 g/l | Säure: 5.3 g/l

VINIFIKATION

Offene Maischegärung in Eichenholzcuvés von bis zu 4 Wochen.

Ausbau 50% im Edelstahl und 50% in 2-fach und 3-fach belegten französischen Barriquefässern.

DEGUSTATION

Viel saftige dunkle Frucht, geschliffener Gerbstoff, verspielte Säure, Grafitnoten im anregenden Nachhall

TRINKTEMPERATUR

15-16°C

TRINKREIFE

2023-2030

SPEISEEMPFEHLUNG

Petersilienschinken mit Feldsalatbouquet und Pinienkernen, Dorade vom Grill mit Rotweinbutter und Mangold