



semmler

der wein.BIO



pinot noir

| | |
|------------------|---|
| NAME | Pinot Noir 2022 |
| REBSORTE | Blauer Burgunder |
| WEINAUSBAU | Handlese Mitte September 20 °KMW, 500 L Holzfass Glasverschluss |
| RIEDE | In Bergen |
| BODENTYP | Lössboden mit Muschelkalkablagerungen |
| WEINTYP | Österreichischer Bio-Qualitätswein, trocken |
| ANBAUGEBIET | Niederösterreich, Hohenruppersdorf |
| BARRIQUE-AUSBAU | Ja |
| TRINKREIFE | mind. – 2032 |
| BESCHREIBUNG | Dieser vielseitige Speisenbegleiter duftet fein nach Granatapfel und Himbeeren, schmeckt saftig weich mit zartem und zugänglichem Tannin, salzig-mineralischer Abgang. Das Dekantieren hilft, die Komplexität des grob filtrierten Weines zu ergründen. |
| SERVIERVORSCHLAG | Er trinkt sich ideal zu feinen Rindfleischgerichten und ist eine gute Weißweinalternative. |
| TRINKTEMPERATUR | 14 – 16 °C, sofort trinkbar |
| FLASCHENGROSSE | 0,75 L |
| ANALYSEWERTE | Alkoholgehalt: 13,5 Vol % Restzucker: 1,3 g/L Säure: 5,8 g/L Enthält Sulfite |

WEINGUT ERNST SEMMLER.BIO

Untere Hauptstraße 14, 2223 Hohenruppersdorf, Südliches Weinviertel

Verkauf Milchhausstraße 41

fon +43(0)2574/8943

mobil +43(0)676/733 15 85

e-mail info@weingut-semmler.at

web www.weingut-semmler.at