



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, Hohenraspersdorf
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
FLASCHENGRÖSSE	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 Hohenraspersdorf, 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