



ROBERT SCHÄTZLE
SCHLOSS NEUWEIER
seit 1549

Weingut | Restaurant | Hotel | Events

Neuweier Pinot Noir „R“ - trocken

VDP.ORTSWEIN (Artikel-Nr. 5220 / AP: 509/12/24)

Jahrgang:	2020		
Rebsorte/Ertrag pro Hektar:	Spätburgunder- 50 hl/ha		
Inhalt:	0,75l/Schraubverschluss		
Weinart	Rotwein - trocken		
Qualitätsstufe:	QbA		
Anbaugebiet:	Ortenau/Baden/Deutschland		
Bodentyp:	Granit		
Vinifikation:	Klassische Maischegärung für 14 Tage, Ausbau im großen Holzfass & teilweise Barrique-Fass		
Farbe:	Rubinrot		
Duft:	Feine Aromen nach Kirsche, Kaffee und Lakritze		
Trinktemperatur:	14° C - 16° C		
Alkoholgehalt:	12,5 % Vol.		
Säure:	5,3 g/l	Restzucker:	3,0 g/l
Verkostungsnotiz:	gereifte und elegante Tannine, schwarzer Tee am Gaumen		
Speisenempfehlung:	Schmorbraten, Hartkäse, kräftige Soßen, Wildgerichte		
Trinkreife/Lagerempfehlung:	Jetzt/ 2- 7 Jahre		
EAN-CODE Flasche:	4260353843105		

