



ROBERT SCHÄTZLE
SCHLOSS NEUWEIER
seit 1549

Weingut | Restaurant | Hotel | Events

Pinot Noir „R“ - trocken

VDP.ORTSWEIN (Artikel-Nr. 5222 -AP: 509/16/24)

Jahrgang:	2022		
Rebsorte/Ertrag pro Hektar:	Pinot Noir - 50 hl/ha		
Inhalt:	0,75l/Long Cap		
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:	5,6 g/l	Restzucker:	2,2 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		

