

TATTENDORF · THERMENREGION ÖSTERREICH

Pinot Noir Tattendorf DAC 2024 - BIO

Qualitätsstufe

Qualitätswein DAC

Jahrgang

2024

Verschluss

Schrauber

Weinbaugebiet

Thermenregion DAC

Ausbau und Lagerung

Die Trauben für diesen Wein stammen von den Rieden in Tattendorf. Der Wein wird in großen Holzfässern ausgebaut. Dadurch bekommen wir die schöne, sortentypische Frucht in der Nase.

Weinwerte

Alkohol: 12,5 %VolSäure: 4,9 g/lRestzucker: 2,1 g/l

Lagerfähigkeit

1-3 Jahre

Weinbeschreibung

Klassisch helleres, gedecktes Rot, im Geschmack würzig und ein wenig an Waldboden und Beeren erinnernd, harmonisch und charaktervoll. Perfekt für entspannte Stunden.

Serviertemperatur

17- 18°C

Speisenbegleitung

Kräftige Vorspeisen, Lamm, Schweinsfilet, Geflügel, Käse.

VK – Einheit: 0,75lt Flasche **VPE – Karton:** 6 x 0,75lt Flasche

EAN – Code Flasche 912001108 004 2 **EAN – Code Karton**: 912001108 604 4



