



Degustationsnotiz

Mittleres Rubinrot; nobles, tiefgründiges Bouquet, das noch Zeit benötigt; am Gaumen frisch und jugendlich, äusserst elegant, mit feiner, distinguerter Frucht, sehr burgundisch; ein exzellentes Beispiel für einen gut balancierten, leichten und finessenreichen Pinot Noir. Unbedingt eine Stunde vor dem Konsum dekantieren.

Sortiment	Rotwein
Traubensorte	Pinot Noir
Jahrgang	2022
Traubenanteil	100% Pinot Noir
Alkoholgehalt	12.5%
Flaschengrösse	75 cl
Land	Deutschland
Region	Baden
Weingut	Weingut am Klotz
Zertifizierung	Konventionell
Haltbarkeit	Ende 2029
Trinkreif ab	ab Ende 2025

Dieser Wein passt zu

Filet Im Teig, Gemüsegerichte, Kalbfleisch, Rindfleisch, Tartar, Carpaccio