

Weinexpertise

Pinot Noir R unfiltriert Mayschoß-Altenahr

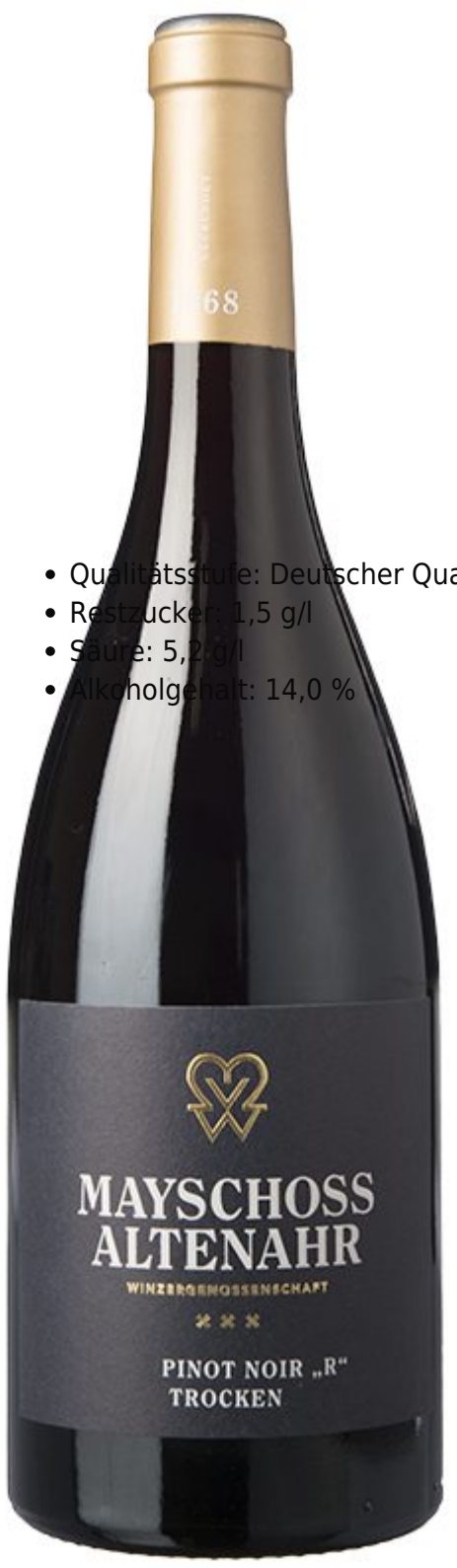
dunkel, kräftig, großer Rotwein von der Ahr

Pinot Noir R unfiltriert Mayschoß-Altenahr

Ausbauweise: Sehr lange Maischegärung, BSA, Ausbau ausschließlich in neuen Barriquefässern, 18 Monate Fasslagerung **Charakterisierung:** Intensive Holz- und Röstaromen vom Ausbau im kleinen und neuen Barriquefass. Ausgeprägter Duft nach dunklem, getrocknetem Obst und Kirschen. Sehr gute Lagerfähigkeit!

Genussempfehlung: Zu genießen als Begleiter zu Wildspezialitäten mit kräftiger Soße **Analysewerte:**

- Qualitätsstufe: Deutscher Qualitätswein
- Restzucker: 1,5 g/l
- Säure: 5,2 g/l
- Alkoholgehalt: 14,0 %



Eigenschaft	Detailangabe
Flascheninhalt	0,75l
Alkoholgehalt	14% Vol.
Restzucker	1,5 g/l
Säure	5,2 g/l
Zutaten/Hinweise	Enthält Sulfite
Erzeuger	WG Mayschoß-Altenahr, Ahrrotweinstr. 42, 53508 Mayschoß
Farbe/Art	Rot
Weinart	Rotwein
Rebsorte	Pinot Noir
Region	Ahr
Land	Deutschland
Geschmack	trocken