

WOLFSPAKT

Wolfspakt Pinot Noir

Weingut: Christian Nett, Pfalz

Jahrgang: 2021

Qualitätsstufe: Deutscher Qualitätswein (QbA), Pfalz

Geschmack: trocken

Rebsorte: Spätburgunder

Ausbau: Offene Maischegärung im Edelstahltank, Lagerung im Holzfass

Analysewerte:

Restsüße: 5,6 g/L **Säure:** 5,4 g/L **Alkohol:** 13,8 % Vol.

Trinktemperatur: 17 bis 19 °C

Lagerfähigkeit: 2027

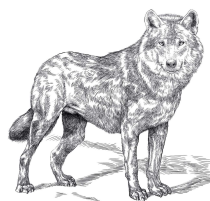
Verpackung: 0,75l – GTIN 4 260 613 395 405

Charakter: filigran, wo Kirsche und Cassis sich mit feiner Holz-Note verbinden

Moment: Der Rudel-Allrounder zum Essen oder solo.

Im Sommer leicht gekühlt

Essen: Geflügelgerichte und zu Pasta Kreationen



Eine Marke der Food Love Brands GmbH, Gymnasialstraße 14, D-66606 St. Wendel

<https://www.wolfspakt-weine.de/>