



GRÖHL

16



25

2018

Herrenberg Oppenheimer Pinot Noir

Lagenwein
Bestellnummer 76

REBSORTE
Spätburgunder

GESCHMACKSRICHTUNG
trocken

BODEN
Kalkstein,-mergel und Pararendzina

VINIFIKATION
Spontan auf der Maische vergoren, 24 Monate im Barrique gereift, unfiltriert gefüllt

CHARAKTERISTIK
Ein feiner Duft von Sauerkirsche, Wacholderbeeren und lebendiger roter Frucht begeistert Ihre Nase beim ersten Hineinriechen. Beim zweiten Mal offenbaren sich zusätzlich spannende Rauch- und Kräutearomen. Im Hintergrund verführt ein feiner Nougat-Ton und ein Hauch von vanilligem Eichenholz. Am Gaumen beeindruckt die harmonisch eingebundene Säure und es zeigen sich reife Tannine. Sein langer Abgang mit schöner Struktur und Spannung bereitet einen schönen Trinkfluss.

ANALYSE
12,5 % vol Alkohol | 6,3 g/l Säure | 0,1 g/l Restzucker

VERZEHREMPFEHLUNG
Dieser Wein passt perfekt zu Ente, Thymian-Braten mit dunkler Soße und vielen Wildgerichten.

LAND | HERKUNFT | QUALITÄTSSTUFE
Deutschland | Rheinhessen
Qualitätswein

TRINKTEMPERATUR
16-18 °C

Rotwein | 0,75 l | enthält Sulfit