

Weinexpertise

Bezeichnung:	Gutswein Pinot Noir "Lösskindel" trocken
Jahrgang:	2022
Bodenart:	Löss-Lehmböden auf Kalkstein
Rebsorte:	Blauer Spätburgunder
Analysewerte:	Alkohol: 13,5 % vol Säure: 4,9 g/l Restsüße: 4,5 g/l
Vinifizierung:	Klassische Maischegärung und Ausbau imahltank.
Trinktemperatur:	16° – 18° Celsius

Verkostungsnotiz

Farbe leuchtendes Rubinrot

Nase dunkle Beerenfrucht, ergänzt von Burgunderaromen

Gaumen Aromen von Brombeeren öffnen den Gaumen und laden zum Trinkenuss ein. Die gerade Struktur mit perfekter Ausgewogenheit von Säure und zugänglichen Tanninen sorgt für guten Trinkfluss. Im Nachhall bleibt die Erinnerung an dunkle Beerenfrüchte.

Speise Empfehlung

Dieser Pinot Noir begleitet feine Fleischgerichte wie Gulasch, passt aber auch wunderbar zu einem herzhaften Linseneintopf mit Speck. Leicht gekühlt ist er im Sommer ein guter Grillpartner.

Besonderheiten

Auf den kalkhaltigen Lössböden in Mündingen gedeiht der empfindliche Spätburgunder sehr gut. Diese Böden bringen klare, elegante Weine hervor.

