



ZOTZ

WEINGUT

WEINEXPERTISE

HOHLGÄSSLE PINOT NOIR



Jahrgang	2020
Rebsorte	Spätburgunder Rotw.
Geschmack	trocken
Qualität	Qualitätswein
Einzellage	Heitersh. Maltesergarten
Bereich	Markgräflerland
Anbaugebiet	Baden
Bodenart	kalkiger, leichter Lössboden
Geschmacksrichtung	Der Hohlgässle Pinot Noir präsentiert sich mit konzentriert dunkelbeeriger Pinot-Aromatik von Blaubeeren, Veilchen und Cassis. Am Gaumen fest, frisch und fleischig mit feinem Tannin, tollem Potential und viel salziger Mineralität.
Trinkempfehlung	Hervorragend zu kräftigen Rinderbraten, Wild- oder Lammgerichten mit konzentrierten Saucen.
Vinifikation	20-tägige Maischegärung, biologischer Säureabbau und Reifung über 18 Monate in französischer Eiche.
Trinktemperatur	16-18 °C
Alkohol	13,50% Vol.
Restsüße	1,00 g/l
Gesamtsäure	5,50 g/l
Allergene	Enthält Sulfite
Einheit	0,75 Ltr.
Artikelnummer	952220