

2022er Pinot Noir
Winklerberg

Charakteristik:

Unser Pinot Noir wird aus den Burgundischen, kleinbeerigen Spätburgunder Trauben im Tonneaux ausgebaut.
Dunkle Frucht, komplex, vielschichtig mit Harmonie und Länge.

Unsere Empfehlung:

Chateaubriand mit Rotkohl | Lamm | Pilzen

Expertise:

Lage:	Ihringen Winklerberg
Boden:	Vulkangestein / mit Lössauflage
Ausrichtung:	Terassenlagen nach Osten
Lesedatum:	September 2022
Öchsle:	95°
Kelterung:	offene Maischegärung 12-14 Tage
Ausbau:	Gärung bei 28-30° C Tonneaux 400 L Lagerung 12 Monate, danach im Edelstahltank
Abfüllung:	November 2025
Ausbauart:	trocken
Restzucker g/l:	2,5
Säure g/l:	5,6
Alkoholgehalt % Vol.:	13,0

Enthält Sulfite | Deutscher Qualitätswein
Erzeuger: Weingut Konstanzer

Weingut Horst und Petra Konstanzer
Quellenstraße 22 · 79241 Ihringen · Telefon 0 76 68 /55 37 · Fax 0 76 68 /50 97
eMail info@weingut-konstanzer.de · www.weingut-konstanzer.de