



Pinot Noir Frizzante BIO

Art. Nr.: 25210

Hersteller: Weingut Georg Schneider, Tattendorf

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Niederösterreich

Gebiet (Betriebssitz): Thermenregion

Rebsorte: Pinot Noir

Alkoholgehalt: 12,5 %

Reife: bis 2024

Bodentyp: Schwarzerdeboden auf Kalkschotter

Vinifizierung/Ausbau: Stahltank, 6 Monate auf der Feinhefe gelegen

Kategorie: Schaumwein

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Geschmack: fruchtig

Tannin: sanft

Säuregeschmack: Frisch

Säure: 6 g

Süße: Trocken

Restzucker: 20 g

Speiseempfehlung:

Fisch (Salz-/Süßwasser): Gekocht/Gedämpft

Geflügel: Grillen/Braten

Dessert: Fruchtdessert

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Drehverschluss

Bio: AT-BIO-301

Einzelflaschenpreis: € 9.90

Verkostnotiz

Zarte Roséfarbe, duftig und fein im Bukett mit Noten von Waldhimbeeren und Erdbeeren, am Gaumen fein prickelnd mit ausgewogenem Säure-Zucker-Spiel und fruchtbetontem Finish.