



## Pinot Noir Frizzante

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.