WEINGUT

st.georgenhof

BILLIGHEIM-INGENHEIM

# 2023

# Pinot Noir




Mit einem hellen Rubinrot nimmt uns dieser Spätburgunder in Empfang. Der Wein sollte idealerweise leicht angekühlt gereicht werden, um sein volles Geschmacksspektrum auskosten zu können. Im Bukett tänzeln feine Fruchtnoten von Himbeere, Kirsche, Pflaume und Maulbeere. Am Gaumen finden wir diese herrlichen Fruchtaromen wieder und erfreuen uns einer feinen, eleganten Säurestruktur mit eleganten und filigran geschliffenen Tanninen. Eine gelungene Symbiose aus spielerischer Leichtigkeit und kompromissloser Aromentiefe. Ein harmonischer und fruchtbetonter Pinot Noir, der im Abgang mit feinen Kräuternoten und einem Anklang von Lakritz überrascht. Mit einem Steinpilz-Risotto und in Pinot Noir geschmorten Ochsenbäckchen wird dieser Wein zu einem wahren Geschmackserlebnis.

KLASSIFIKATION
Ortsweine

ART.-NR.
51

INHALT
750 ml

ALKOHOL
12,5 % vol

SÄURE
5,1 g/l

RESTSÜSSE
3,0 g/l

Weingut St. Georgenhof - St. Georgenhof - D-76831 Billigheim-Ingenheim - Geschäftsführer: Christine und Marcel Fischer
Tel +49 (0) 6349 6382 - Fax +49 (0) 6349 962097 - info@st-georgenhof.de - www.st-georgenhof.de