

ANTOINE HEINRICH

Elsässer Pinot Noir, Alsace AC

| | |
|----------------------|---|
| JAHRGANG | 2017 |
| ANBAULAND | Frankreich |
| REGION / LAGE | Elsass |
| REBSORTE (N) | Pinot Noir |
| GESCHMACK | Trocken |
| VINIFIKATION | |
| PRÄMIERUNG | |
| CHARAKTER | Der Pinot Noir besticht durch sein elegantes Bukett, hat eine feine Frucht und ein köstliches Aroma reifer, roter Früchte. |
| EMPFEHLUNG | Zu Vorspeisen, Teigwaren, gegrilltem Geflügel, Gemüsetopf und würzigem Frischkäse der optimale Essensbegleiter. |
| SERVIERTEMP. | 16 - 18 °C |
| INFO | Das Familienweingut Antoine Heinrich - mit Weinbergsbesitz hauptsächlich in Dambach-la-Ville und Umgebung, aber auch zwischen Mühlhausen und Straßburg - zählt zu den traditionellen Weingütern im Elsass. Die Weinberge liegen am Fuße der Vogesen. Besonderen Wert legt das Weingut auf seine traditionell, rebsortenreine Weine. Eine Spezialität des Weingutes liegt im Ausbau der trockenen Pinot Noir Rotweine. |



ANALYSE Säure 5,1 g/l Restzucker 4,5 g/l



>> Zur Website der Firmengruppe
<http://www.bernard-massard.de>

Alkohol 12 % vol

Inhalt / Fl. je Karton 0,75 L | 6

EAN FI. 4008077589066