



Pinoo

Art.-Nr.: 2022-986

Kategorie:	Weißweine
Rebsorten:	Grauburgunder
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Mosel
Jahrgang:	2024
Geschmacksrichtung:	lieblich
Qualitätsstufe:	Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A)
Bio zertifiziert:	Ja (DE ÖKO-022)
Vegan:	Ja
Flaschengröße:	0,75 l
Alkoholgehalt:	9,0 % Vol.
Restsüße:	35,0 g/l
Säuregehalt:	7,1 g/l
Trinktemperatur:	6-8 °C

Beschreibung:

Dieser fruchtig süße Burgunder gibt unser Terroir mit Muschelkalk wunderbar wieder. Da unsere Böden eher den Burgundersorten entgegen kommen steht diesem Grauburgunder unsere mineralische Note sehr gut.

Dieser vollmundige Wein überzeugt durch anregende Noten von gelbem Pfirsich, Mirabelle und Aprikose die von einer leichten Burgunderaromatik untermalt werden. Seine rassige Säure ist angenehm harmonisch eingebunden.

Cheers!!

Boden:

Muschelkalk und Dolomitstein





Nährwertangaben je 100ml:

Energie	276 kJ/66 kcal
Kohlenhydrate	3,2 g
Zucker	3,2 g
Enthält geringfügige Mengen von: Fett, gesättigte Fettsäuren, Eiweiß, Salz	

Zutaten:

Trauben, Konservierungsstoffe, Antioxidantien

