



Satin Noir

Art.-Nr.: 401525

Kategorie:	Gutswein PiWi-Zukunftsweine
Rebsorten:	Satin Noir
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Pfalz
Jahrgang:	2023
Geschmacksrichtung:	trocken
Qualitätsstufe:	Qualitätswein (QW) aus Versuchsanbau
Flaschengröße:	0,75 l
Alkoholgehalt:	14,0 % Vol.
Restsüße:	0,4 g/l
Säuregehalt:	5,5 g/l
Ausbau:	"Schwarze Seide" es könnte keinen passenderen Namen geben...

Ausbau:

Tiefdunkel präsentiert sich Ihnen ein charismatischer, komplexer Rotwein der geprägt ist von feinen Mokkanoten im Zusammenspiel mit dem Duft reifer Beerenfrüchte. Eine "Neue" Rebsorte die nicht nur durch Farbe, Struktur und einem hohen Reifepotential besticht, sondern zu den Newcomern unter den zukunftsweisenden pilzwiderstandsfähigen Rebsorten zählt.

Speiseempfehlung:

Rind, Schwein, Wild, Gegrillt, Gebraten, Geräuchert, Gebacken, Gedünstet, Weichkäse, Edelschimmel, Hartkäse, Zwiebelgewächse, Lamm, Kalb

Passt gut zu:

Grillabend, Geschenk, Männerabend, Date, Kaminabend, Besondere Anlässe





Nährwertangaben je 100ml:

Energie	345 kJ/82 kcal
Kohlenhydrate	1,2 g
Enthält geringfügige Mengen von: Zucker, Fett, Eiweiß, Salz, gesättigte Fettsäuren	

Zutaten:

Trauben, Saccharose

