



2015 Pinot Noir Hengstberg

Wagram, Clemens Strobl

Passt zu:

Servieren Sie diesen Wein zu Schweinsfilet, Kalbskotelett, Hackbraten, Gulasch, Ragout oder Schmorgerichten. Ebenso hervorragend zu Perlhuhn, Ente, Seelachs oder Rotbarsch sowie zu fettem Rohmilch-Weichkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Österreich
Region:	Niederösterreich
Subregion:	Wagram
Produzent:	Weinmanufaktur Clemens Strobl
Bewertung(en):	
Ausbau:	12 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0849915

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinot Noir Hengstberg

Wagram
Clemens Strobl

Herkunft: Österreich
Bewertung(en):
Rebsorte(n): 100% Pinot Noir
Trinkreife: Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 12 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 13.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.