

WEINCROWD

PINOT NOIR by Klaus Breinig

Art.-Nr.: 51

Kategorie	ROTWEIN BLOGGERWEINE
Rebsorten	Spätburgunder
Herkunft	Deutschland
Anbauregion	Rheinhessen
Jahrgang	2020
Geschmacksrichtung	trocken
Qualitätsstufe	Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A)
Vegan	Ja
Flaschengröße	0,75 l
Alkoholgehalt	13,0 % Vol.
Restsüße	0,8 g/l
Säuregehalt	5,3 g/l
Trinktemperatur	16-18 °C



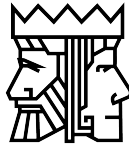
Beschreibung

Wenn der Grillweltmeister Klaus Breinig ruft und eigene Weine möchte, dann ist uns sein Wunsch natürlich Befehl. Ein Weißwein und ein Rotwein sollte es sein. Unkompliziert und lecker, perfekt kombiniert zum Grillgut, wie Fisch, Fleisch oder Gemüse. Entstanden ist ein toller trockener Spätburgunder, der im Holzfass ausgebaut wurde. Rubinrot im Glas, tolle Aromen von Cassis, Brombeeren, dunkler Schokolade und Tabak.

Lasst ihn euch schmecken:

"Mit Genuss und Freude an guten Lebensmitteln. Ob Fisch, Fleisch oder Gemüse, am Ende muss es schmecken. Dazu ein Wein. Perfekt! Cheers, Klaus!"





WEINCROWD

Speiseempfehlung:

Rind, Schwein, Wild, Wurst, Gegrillt, Gebraten, Geräuchert, Gebacken, Molkereiprodukte, Zwiebelgewächse, Knollen o. Rüben, Tomaten / Nachtschattengewächse, Pilze, Nüsse, Pfeffer, Hot & Spicy, Kräuter, Lamm, Kalb

Passt gut zu:

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

