



Willenbrock
WEIN, WIE ICH IHN WILL

Produktpass

Pinot Noir | VDP.Gutswein

Weingut Heitlinger

Expertise:

Rubinrot. In der Nase Noten von reifen, roten Früchten gepaart mit einer erdigen Würze. Am Gaumen sehr fruchtbetont mit Aromen von Kirsche, Johannisbeeren und Waldbeeren. Sehr samtig eingebundene Tannine.

Geschichte:

Pinot Noir – Heitlinger

Als stolzes Mitglied im renommierten Verband Deutscher Prädikats- und Qualitätsweingüter darf das **Weingut Heitlinger**, idyllisch gelegen im Kraichgau in der Region Baden über 80 Hektar Rebfläche ihr Eigen nennen.

Neben zahlreichen Burgundersorten wie Pinot Blanc, Chardonnay und Pinot Gris gesellt sich der **Spätburgunder** auch Pinot Noir genannt, mit in die Reihe im Hause Heitlinger. Alle Weine sind Bio-Zertifiziert und harmonisch ausbalanciert.

Die Trauben für den Pinot Noir - VDP.Gutswein Heitlingers werden schonen von Hand geerntet, sorgsam sortiert und in kleinen Gebinden als ganze Beeren vergoren. Das Weingut nimmt es sich als Ziel klarfruchtige, elegante Spätburgunder mit einer sehr feinen Tannenstruktur zu gewinnen.

Mit viel Liebe und Hingabe schafft das Weingut es jedes Jahr erneut einen Pinot Noir in der Einstiegsqualität zu produzieren, der eine sehr rotfruchtige Nase und eine leicht erdige Würze hervorbringt.

Artikelnummer:	100005
Rebsorten:	Spätburgunder/Pinot Noir,
Jahrgang:	2019
Qualität:	VDP.Gutswein
Geschmack:	trocken
Region:	Baden
Alkohol:	12,5 %
Restzucker:	0,5 g/L
Säuregehalt:	5,8 g/L
Ausbau:	gebrauchte Barriquefässer
Reifezeit:	8-12 Monate
Trinktemperatur:	16-18 Grad



Speisenkombination

Rindfleisch, Steak, Lamm und gebratenes Fleisch