

PinoPrimo

PinoPrimo Cuvée

Deutscher Wein halbtrocken

Eine erfrischend, spritzige Cuvée, aber auch sehr elegant.



Produkteigenschaften

| | |
|---------------------|----------------------------|
| Jahrgang: | 2023 |
| Rebsorte: | Cuvée |
| Qualität: | Deutscher Wein |
| Geschmacksrichtung: | mild |
| Region: | Ortenau / Baden |
| Inhalt: | 0,75 l |
| Verschlussart: | Drehverschluss |
| Alkoholgehalt: | 12,0 % Vol. |
| Restzucker: | 11,8 g/l |
| Säure: | 5,1 g/l |
| Trinktemperatur: | 6 - 10 °C |
| Terroir: | Granitverwitterungsgestein |

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

Charakteristik

Beim PinoPrimo trifft badische Lebensfreude auf mediterrane Lebensart. Sein Motto ist einfach: Genieße den Moment!

Weinbeschreibung

Im Glas strahlendes Hellgelb; frisch und fruchtig in der Nase mit Aromen nach Apfel, Birne, Limette und einem Hauch Wiesenduft; im Mund saftig und fruchtig begleitet von einer ausgewogenen, frischen Säure; schlank, harmonisch, unkompliziert und fruchtig frisch.

Speiseempfehlung

Antipasti, Tramezzini, Meeresfrüchte, helles Fleisch, Käse

Rebsorte

Der PinoPrimo ist eine Cuvée.



Weinausbau

Kurze Maischestandzeiten und eine langsame, kühle Gärung im Edelstahltank bei 14 – 16 °C und anschließend Reifung des Jungweines auf der Feinhefe.

