

## WEIN- EXPERTISE

# GEIGER & SÖHNE ERSTE GEIGE PINOT NOIR QBA TROCKEN



**ART-NR.** 62361

**CHARAKTERISTIK** Im Glas in einem hellen Kirschrot, von leuchtenden rubinroten Reflexen durchzogen. Im Geschmack Eindrücke von saftigem Holunder und Schwarzkirsche, von dunkler Schokolade und zarten Vanillenoten. Darin sind spürbare Tannine gut eingebunden. Vollmundig und fein strukturiert mit einem charakteristischen Nachhall.

**SPEISENEMPFEHLUNG** Sehr gut passend zu Lamm und Wildgeflügel wie z. B. Gans mit winterlichem Rotkraut und Kartoffelklößen.

**EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR** 8-10°C

**REBSORTE(N)** Pinot Nero/Pinot Noir

**ANBAUGEBIET** Franken (Deutschland)

**FLASCHENINHALT** 0.75 Liter

**ANALYSEWERTE** 13.50 %Vol., Restzucker 5.00 g/l, Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

**AUSBAU** Im kleinen Holzfass

**LEBENSMITTELR. VERANTWORTL.** Saffer Wein GmbH, , Martin-Kollar-Str. 11, 81829, München, Deutschland

**ABFÜLLER** Weingut Geiger und Söhne, D-97291 Thüngersheim