



## Pinoo

Art.-Nr.: 2022-986

|                     |                                               |
|---------------------|-----------------------------------------------|
| Kategorie:          | Weißweine                                     |
| Rebsorten:          | Grauburgunder                                 |
| Herkunft:           | Deutschland                                   |
| Anbauregion:        | Mosel                                         |
| Jahrgang:           | 2025                                          |
| Geschmacksrichtung: | lieblich                                      |
| Qualitätsstufe:     | Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A) |
| Bio zertifiziert:   | Ja (DE ÖKO-022)                               |
| Vegan:              | Ja                                            |
| Flaschengröße:      | 0,75 l                                        |
| Alkoholgehalt:      | 11,0 % Vol.                                   |
| Restsüße:           | 33,3 g/l                                      |
| Säuregehalt:        | 7,4 g/l                                       |
| Trinktemperatur:    | 6-8 °C                                        |

### Beschreibung:

Dieser fruchtig süße Burgunder gibt unser Terroir mit Muschelkalk wunderbar wieder. Da unsere Böden eher den Burgundersorten entgegen kommen steht diesem Grauburgunder unsere mineralische Note sehr gut.

Dieser vollmundige Wein überzeugt durch anregende Noten von gelbem Pfirsich, Mirabelle und Aprikose die von einer leichten Burgunderaromatik untermalt werden. Seine rassige Säure ist angenehm harmonisch eingebunden.  
Cheers!!

### Boden:

Muschelkalk und Dolomitstein

