

Weingut Andreas Hiss



DAS WEINGUT
AM KAISERSTUHL



(0,75 L)

2023 Pinot Noir Trocken "Bodenständig"

Artikelnummer: 130073

Charakteristik

Der Geruch

Der Pinot Noir trocken 2023 vom Weingut Hiss aus dem Kaiserstuhl überzeugt mit seiner fruchtbetonten, unkomplizierten Art und ist der ideale Begleiter für unbeschwerte Genussmomente. Bereits in der Nase entfalten sich intensive Aromen von reifen Kirschen und roten Beeren, die dem Wein seine lebendige Frische verleihen.

Am Gaumen

Am Gaumen begeistert er mit saftigen Sauerkirschnoten, einer harmonisch eingebundenen Säure und einer angenehm weichen Tanninstruktur. Elegant, ausgewogen und wunderbar zugänglich – ein typischer Kaiserstühler Pinot Noir mit viel Trinkfreude und feiner Burgunder-Finesse.

Lagen, Bodenart und Exposition

Das Weingut Andreas Hiss liegt in der Weingegend Kaiserstuhl in Südbaden. Man betreibt naturnahen Weinbau und verzichtet auf Mineral- und Kunstdünger. Eigener Kompost, in Kombination mit der nährstoffreichen Vulkanerde und eigens eingesäter Gräser- und Kräutermischung, sorgt für eine natürlich Bodenstruktur. Die Form des integrierten Weinbaus sorgt für ein optimales Ökosystem der Reben. Alle Weine sind vollkommen vegan hergestellt.

Geschmacksrichtung

Trocken

Rebsorten und Klone

Pinot Noir

Analytische Werte

Restzucker 2,0 g/l Alkoholgehalt 13,5 Vol. %

Speisenempfehlung

Dieser vielseitige Pinot Noir passt hervorragend zu rotem Fleisch, insbesondere zu gegrillten Steaks. Ebenso harmonisiert er ausgezeichnet mit würzigem Käse oder geräuchertem Schinken und macht sowohl bei geselligen Anlässen als auch als Essensbegleiter eine ausgezeichnete Figur.

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 16° - 18° Grad

