

2024

Pinot Noir Tradition

Weingut Pflüger · Deutschland

Dieser feinste Pinot Noir wächst auf vulkanischem Untergrund und stammt aus einer 1983 gepflanzten Lage. Spontan vergoren, ohne Temperaturkontrolle, reift er neun Monate im gebrauchten großen Holzfass. Ohne Schönung und Filtration abgefüllt, zeigt er sich seidig weich, mit betörenden Noten von Veilchen, Rosen und Himbeeren. Ein eleganter, delikater Spätburgunder mit Tiefgang und beeindruckender Feinheit.

Weindaten

Jahrgang	2024
Zertifikat	DE ÖKO 039, Demeter
Alkoholgehalt	12 % vol
Trauben	Pinot Noir
Trinktemperatur	14-16 °C
Allergene	Sulfite
Erzeuger	Weingut Pflüger
Region	Pfalz



ADRESSE

Weinzeit Weindepot OG
Mariahilfstraße 29 Ost Shed 14
6900 Bregenz
Tel.: +43 664 348 4428
office@weinzeit.at

ÖFFNUNGSZEITEN

Freitag
09:00 - 13:00 Uhr
14:00 - 18:00 Uhr

Samstag
09:00 - 13:00 Uhr

Oder Sie vereinbaren einfach telefonisch einen Termin.

Bio, von der Rebe bis ins Glas.



AT - BIO - 301