



## Weingut Pflüger Pinot Noir Réserve

Qualitätswein Pfalz 2016

Ein klassischer Pinot Noir, je zur Hälfte in französischen Barriques (225 Liter) und Tonneaux (500 Liter) ausgebaut.

**Artikelnummer** 3615.16  
**Weingut** Weingut PflügerBernd, Pflüger  
**Region** Pfalz  
**Jahrgang** 2016

**Degustationsnotiz**  
Leuchtendes Rubinrot; Bukett mit Noten von Erdbeeren und Johannisbeeren, Kaffee und schwarzer Schokolade; weicher Auftakt, am Gaumen geschmeidig und saftig, elegante, komplexe Struktur, feines Tannin; feifruchtiger, belebender Abgang

*Emil Hauser, Weinakademiker*

**Rebsorten**  
Pinot Noir (100%)

**Speisenvorschläge**  
Gekochte Gemüsevariationen, Pilzgerichte, Kalbfleisch- oder Wildgerichte mit im Ofen bebackenen Kartoffeln

**Lagern** Bis mindestens 2025 lagerfähig

**Genusstipp** Optimaler Genuss bei 16-18 °C

**Verschluss** Naturkork

**Vegan** ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

**Analysedaten**

|                 |            |
|-----------------|------------|
| Alkohol         | 13%        |
| Freie SO2       | 6 mg/l     |
| Gesamte SO2     | 80 mg/l    |
| Flüchtige Säure | 0.56 g/l   |
| Gesamtsäure     | 4.8 g/l    |
| pH-Wert         | 3.76       |
| Restzucker      | 4.3 g/l    |
| Analysedatum    | 22.05.2018 |

**Gesetzliche Angaben**  
Biozertifikat: DE-ÖKO-039  
Herkunft: DE  
Abfüller:  
enthält Sulfite

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/3615.16](http://www.delinat.com/3615.16)