


Alexander Pflüger Hand in Hand


Qualitätswein Pfalz 2023


Wenn in der Pfalz das Pflüger-Team die Köpfe zusammensteckt, entsteht Vielschichtiges wie dieser Rote.


Artikelnummer 3630.23
Weingut Weingut PflügerBernd, Pflüger
Region Pfalz
Jahrgang 2023


 **Degustationsnotiz**
Kirschrot; Bukett mit schwarzen Johannisbeeren und Waldbeeren, würzige Noten von Kaffee und Mokka; weicher Auftakt, am Gaumen aromatisch und saftig, belebende, harmonische Struktur, feinste Textur, seidenweiches Tannin begleitet den frisch-fruchtigen Abgang

Emil Hauser, Weinakademiker


 **Rebsorten**
Merlot (60%)
Cabernet Sauvignon (30%)
Sankt Laurent (10%)


 **Speisenvorschläge**
Gekochtes oder grilliertes Gemüse, Bohneneintopf, Kalbfleisch- oder Wildgerichte mit im Ofen gebackenen Kartoffeln


 **Lagern** Bis mindestens 2028 lagerfähig

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

 **Verschluss** Naturkork

 **Vegan** ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

 **Delinat-Zertifizierung**
2 Schnecken

 **Analysedaten**

Alkohol	13%
Freie SO2	11 mg/l
Gesamte SO2	44 mg/l
Flüchtige Säure	0.54 g/l
Gesamtsäure	4.8 g/l
pH-Wert	3.90
Restzucker	1.7 g/l
Analysedatum	25.03.2025

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

Weitere Informationen
www.delinat.com/3630.23

