



Hand in Hand

Qualitätswein Pfalz

Wenn das Team von Pflüger die Köpfe zusammensteckt, entsteht Grosses.

Artikelnummer 3630.24
Weingut Weingut Pflüger Bernd, Pflüger
Region Pfalz
Jahrgang 2024

 **Degustationsnotiz**
Purpurrot; Bukett mit schwarzen Waldbeeren und Kirschen, würzige Noten von Pfeffer, Mokka und Rosenblüten; weicher Auftakt, am Gaumen aromatisch und belebend, komplexe, elegante Struktur, feinste Textur, seidenweiches Tannin im feinfruchtigen anhaltenden Abgang
Emil Hauser, Weinakademiker

 **Rebsorten**
Pinot Noir (45%)
Sankt Laurent (45%)
Merlot (10%)

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

 **Lagern** Bis mindestens 2030 lagerfähig

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

 **Verschluss** Naturkork

 **Analysedaten**

Alkohol	12.5%
Freie SO ₂	10 mg/l
Gesamte SO ₂	45 mg/l
Flüchtige Säure	0.52 g/l
Gesamtsäure	4.9 g/l
pH-Wert	3.70
Restzucker	0.6 g/l
Analysedatum	10.03.2026

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

Weitere Informationen
www.delinat.com/3630.24