

# GRÖHL

16



25

## LAGENWEIN

NAME

**2016er Niersteiner Hölle – Pinot Noir trocken**

QW | 1,5 l

WEINNUMMER

70M

WEINART

Rotwein

REBSORTEN

Spätburgunder

LAND | ANBAUGEBIET

Deutschland | Rheinhessen

LAGE

Niersteiner Hölle

BODEN

Kalkstein und sandiger Löss. Exklusive Lage von Kalksteinboden mit einem Gefälle von 40% bis zum Fuße des Rheins.

VINIFIKATION

Spontane Maischegärung. Ertrag 35 hl/ha, 20 Monate im Barrique gereift.

ANALYSE

12,5 % vol Alkohol | 5,4 g/l Säure | 0,2 g/l Restzucker

CHARAKTERISTIK

Sehr eindrucksvoll, elegant und geschmeidig, sehr intensive Spätburgunderaromen, volle Frucht.

VERZEHREMPFEHLUNG

Passt perfekt zu hochwertigen Rindfleisch- und Wildgerichten.

TRINKTEMPERATUR

16-18 °C



**WEINGUT ECKEHART GRÖHL**