

# Weinexpertise

## Pinot Meunier feinherb



Jahrgang: 2021

Qualitätsstufe: Turm

Rebsorte: Schwarzriesling

Optimale Serviertemperatur: 16 - 18° C

Verschluss: Schraubverschluß

Restsüße: 14,8 g/l

Säure: 4,7 g/l

Alkohol: 12,0 %

### Weinbeschreibung

Pinot Meunier auch Schwarzriesling oder Müllerrebe genannt, ist eine Rotweinsorte und zählt zu den Burgundersorten.

Den Namen Müller hat sie aufgrund der weißen Haarspitzen auf der Blattunterseite bekommen, da die Blätter aussehen, als ob sie mit Mehl bestäubt wurden.

Von der Traubenstruktur und dem Beerentyp ähnelt er sehr dem

Spätburgunder. In der Nase hat er feine Noten von reifer Kirsche, roten

Beerenfrüchten und ist dezent blumig. Im

Geschmack ist er geprägt von der Beerenfrucht und seiner feinen Fruchtsüße-Struktur. Er besitzt einen mittleren Körper und zarte Gerbstoffe. Im Nachhall kommt die leicht erdige Note und wieder eine feine Kirschsüße hervor.



### Speiseempfehlung

Der Wein passt hervorragend zu Schweinefleisch und Lamm. Kann aber auch gut zu Nudelgerichten mit einem kräftigen Käse ein passender Begleiter sein.