



## Wolfspakt Pinot Noir

**Weingut:** Christian Nett, Pfalz

**Jahrgang:** 2022

**Qualitätsstufe:** Deutscher Qualitätswein (QbA), Pfalz

**Geschmack:** trocken

**Rebsorte:** Spätburgunder

**Ausbau:** Offene Maischegärung im Edelstahltank, Lagerung im Holzfass

**Analysewerte:**

**Restsüße:** 5,1 g/L

**Säure:** 5,2 g/L

**Alkohol:** 13,0 % Vol.

**Trinktemperatur:** 17 bis 19 °C

**Lagerfähigkeit:** 2028

**Verpackung:** 0,75l – GTIN 4 260 613 395 405



**Charakter:** filigran, wo Kirsche und Cassis sich mit feiner Holz-Note verbinden

**Moment:** Der Allrounder – wunderbar zum Essen oder solo.  
Im Sommer leicht gekühlt.

**Essen:** Geflügelgerichte und zu Pastakreationen

