

# PINOT NOIR MAGNUM

A.O.C.

## BESCHREIBUNG

GRANATROTE FARBE, JUNGE VIOLETTE REFLEXE. ANGENEHME NASE, VERSETZT MIT AROMEN VON REIFEN FRÜCHTEN UND FEINEN HOLZNOTEN. EIN FRISCHER WEIN, FRUCHTIG IM GESCHMACK UND AUSGEGLICHEN AM GAUMEN.

## INFORMATIONEN

### REBSORTEN

100% PINOT NOIR

### FLASCHENGRÖSSE

1.5L

### KATEGORIE

ROTWEIN

### JAHRGANG

2000

### LAGERFÄHIGKEIT

25 JAHRE

### SERVIEREN BEI

14-16°C

### ALKOHOLGEHALT

12.5%

### SÄUREGEHALT

6/L ± (0.5)

### ZUCKERGEHALT

6/L ± (0.5)

### ARTIKELNUMMER

40250

### PRODUZENT

LOUIS CHANGARNIER

### ALLERGENHINWEIS

ENTHÄLT SULFITE, KANN SPUREN VON EIWISS ENTHALTEN.

## HERKUNFT

### ANBAUGEBIET

FRANKREICH - BURGUND

### REGION

CÔTE DE BEAUNE

