



# HOFBAUER



ALKOHOL : 13,9

RESTZUCKER : 1,5

SAURE : 5,3

KMW : 20,5

SERVIERTEMPERATUR : 14 °C – 16 °C

**SPEISEEMPFEHLUNG : Pasta, Pilzgerichte,  
Wildgeflügel**

FORMATE : 6 x 0,75 l

Mittleres Granatrot. Reife Waldbeeren, Leder, dunkle Schokolade, schwarzer Pfeffer und Lakritze. Saftige Frucht, mineralische Würze, der Geruch setzt sich wunderbar fort. Fein liniertes sortentypischer Pinot, viele Würzekomponenten und satter Fruchtdruck, delikat und vielschichtig. Am Beginn der Trinkreife, viel Potenzial.

PINOT NOIR IN FELDERN 2007