



WINE SYSTEM
TRUST YOUR SENSES

PASAPORTE DEL VINO

Satin Noir Grand Vin unfiltriert

Bodega: Bio- Weingut Galler



DETAILS

| | |
|-------------------------------|--|
| Tipo de producto: | Vino tinto |
| Añada: | 2018 |
| País de origen - Región: | Deutschland - Pfalz |
| Varietades: | Satin Noir |
| Sabor orientativo: | dry |
| Contenido de la botella: | 0.75 l |
| Calidad: | Deutscher Qualitätswein |
| Calidad (EU): | Protected geographical indication |
| Grado alcohólico (% vol.): | 13,00 vol.% |
| Acidez: | 6,10 g/l |
| Elaboración: | Barril madera/Barrica |
| Alérgenos: | contiene sulfitos |
| Temperatura ideal de consumo: | 18 °C |
| Lagerfähig bis: | 2025 |

Premios obtenidos

Gold PIWI WINE AWARD INTERNATIONAL 2022

Silver Internationaler PIWI Weinpreis 2021

Weinbeschreibung

Tiefdunkelrot, würzig, kräftig · neue, rote Rebsorte aus der Cabernetfamilie entstanden

Recomendado con el siguiente plato...

Zum ... Philosophieren & Sinnieren!! Oder auch - wenn es unbedingt was zum Essen sein soll: Im ganzen gebackenes Lammkarree an Schokosauce; Rehrücken an Pfeffersauce

Vinification

Großer Wein aus der neuen, ressourcenschonenden Rebsorte Satin Noir. 33 Tage auf der Maische spontan vergoren, 26 Monate im kleinen Eichenfass gereift, biologischer Säureabbau, unfiltriert.

Descripción del viñedo

Wir führen unser pfälzisches Bio-Weingut nach strengen Bioland-Richtlinien. Bereits seit 2012 pflanzen wir ausschließlich neue, innovative Rebsorten, so genannte Piwis. Es ist uns eine Herzensangelegenheit den Pflanzenschutz auf ein Minimum zu reduzieren und dabei, im Einklang mit der Natur, herausragende Weine auszubauen. Zum Wohl: Ihre Katja und Ansgar Galler