

aagne
weingut

Diwii

Farbe

Helles Braun

Rebsorte

100 % Pinot Noir / Blauburgunder

Herkunft

AOC Schaffhausen (Kontrollierte Ursprungsbezeichnung)

Ausbau

Edeldestillat aus Pinot Noir Trauben (Grappa), mindestens 3 Jahre im Barrique ausgebaut

Serviervorschlag

als Abschluss eines guten Essens etc.

Serviertemperatur

19 bis 20 ° C

Konsumationszeit

unbeschränkt

Alkoholgehalt

40 vol. %

Füllmenge

75 cl / 150 cl

Verschluss

Zapfen

Charakter

Das Edeldestillat aus Pinot Noir erinnert mit zartem Duft an Rosinen und getrocknete Feigen, mit einem Hauch von Vanille und Karamell. Nach einem sanften Auftakt hält der Gaumen sehr lange an und umschmeichelt.

