

Botunjac Pino 2019 75 cl

Botunjac Serbien Župa 75 cl 12.5% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein naturbelassener Pinot Noir aus Serbien mit rubinroter Farbe, beeindruckender Lebendigkeit und ausgeprägter Persönlichkeit. Handwerklich vinifiziert, zeigt er Konzentration, feine Tannine und eine seidige Textur.

Servierempfehlung

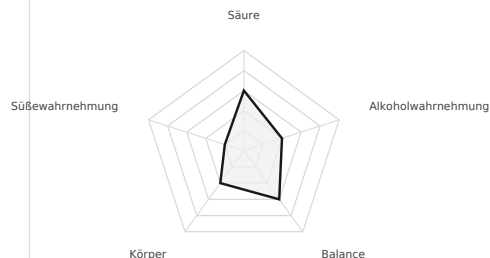
Bei 14–16 °C servieren, vorzugsweise nach kurzer Belüftung.

Passt zu

Passt gut zu Ente, Geflügel, Pilzgerichten, Lamm oder gereiftem Käse.

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss oder zum Essen.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Perlage / Still	Still
Farbton	Rubinrot

Struktur

Säure	Mittel
Alkoholwahrnehmung	Leicht
Balance	Ausgewogen
Körper	Leicht
Süßewahrnehmung	Trocken
Tannin	Mittel
Textur	Seidig

Stil und Charakter

Stil	Fruchtbetont, Frisch, Elegant, Lebendig, Naturbelassen
------	---

Aromatik

Frucht	Birne, Quitte, Gelber Apfel, Nektarine
--------	---

Abgang

Charakter	Fruchtig, Frisch, Harmonisch
Länge	Lang

Vinifikation

Naturwein	Naturwein, Spontangärung, Minimale Intervention
Unfiltriert	Unfiltriert, Naturtrüb

Servieren

Dekantieren	Kurz belüften
Glas	Burgunderglas
Serviertemperatur	Kellerkühl servieren

Begleitung

Speisenbegleitung	Ente, Geflügel, Lamm, Pilzgerichte, Käse
-------------------	---