

Botunjac Pino 2023 75 cl

Botunjac Serbien Rasina 75 cl



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein naturbelassener Pinot Noir aus Serbien mit feiner Struktur, rubinroter Farbe und fruchtigen sowie erdigen Noten.

Hergestellt von Kosta Botunjac in traditioneller Handarbeit, ausdrucksstark und ausgewogen.

Servierempfehlung

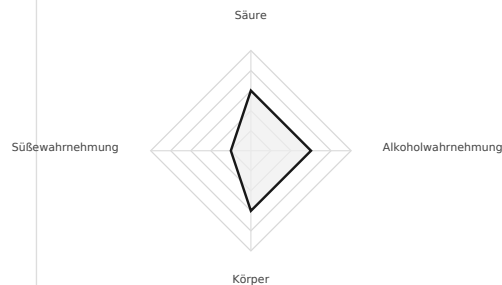
Bei 14–16 °C servieren.

Passt zu

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

Genussempfehlung

Perfekt für den puren Genuss und als Speisebegleiter.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Perlage / Still **Still**
Farbton **Rubinrot**

Struktur

Säure **Mittel**
Alkoholwahrnehmung **Mittel**
Balance **Harmonisch**
Körper **Mittel**
Süßwahrnehmung **Trocken**
Tannin **Mittel**
Tannincharakter **Feinkörnig**
Textur **Seidig**

Stil und Charakter

Stil **Fruchtbetont, Erdig, Elegant, Naturbelassen**

Aromatik

Erdige Noten **Kreide**
Florale Noten **Veilchen**

Abgang

Charakter **Fruchtig, Elegant, Harmonisch**
Länge **Lang**

Vinifikation

Naturwein **Naturwein, Spontangärung, Minimale Intervention**
Bio / biologisch **Handgelesen**
Unfiltriert **Unfiltriert**

Servieren

Dekantieren **Kurz belüften**
Glas **Burgunderglas**
Serviertemperatur **Kellerkühl servieren**

Begleitung

Speisenbegleitung **Ente, Geflügel, Pilzgerichte, Lamm, Hartkäse**