



2020er Satin Noir pure trocken im Barrique ausgebaut

Art.-Nr. 2011315



Kategorie Rotwein

Qualitätsstufe

*Geschmacks-
richtung* trocken

Kurzbeschreibung

Deutscher Wein 0.75l

Beschreibung

Unser Liebling unter den roten resistenten Rebsorten: Satin Noir! Neben einem geraden Wuchs, tollen Resistenzeigenschaften und natürlich konzentrierten, dunklen Beeren, zeichnet den Satin. Noir vor allem seinen Geschmack aus: vollmundig, dunkelfruchtig, kräftig und international mit einer leichten, verbalen Frische. Unser Satin Noir pure wächst auf Gipskeuper mit Lößauflage an den Ausläufern und auf Schilfsandstein an den oberen Hängen des Heuchelbergs. Spontan mit wilden Hefen wurde er auf der offenen Maische vergoren und nach dem Pressen für 2,5 Jahre ins Barrique gelegt. Anschließend ohne Filtration und ohne Zugabe von Schwefel auf die Flasche gefüllt. 2024 erlangte unser Satin Noir pure die höchste Punktzahl in der Verkostung der Piwi international wine challenge mit 96,67 Punkten. Das ist nicht nur der erste Platz in der Kategorie Naturweine, sondern die höchste Auszeichnung im gesamten Wettbewerb in allen Ländern. Wir sind sehr

[Zum Wein
im Online-Shop](#)





BioWeingut

stolz auf diese Auszeichnung

Weinreuter

<i>Lage</i>	-
<i>Rebsorte</i>	Satin Noir
<i>Jahrgang</i>	2020
<i>Alk.</i>	13,0% vol
<i>Restsüße</i>	0,7 g/l
<i>Säure</i>	5,0 g/l
<i>Flaschengröße</i>	0,75 l
<i>Ausbau</i>	Im Barrique ausgebaut.
<i>Preis</i>	26,00 Euro/Flasche
	34,67 Euro/Liter
	Preise inkl. MwSt.

Enthält Sulfite.