



## 3 BAR Pinot Noir MAGNUM 2022

AOC Schaffhausen, Weingut zum Talheim

<b>Typ</b>	Rotwein
<b>Traubensorten</b>	Pinot Noir
<b>Herkunft</b>	Schweiz, Deutschschweiz
<b>Produzent</b>	Weingut zum Talheim
<b>Ausbau</b>	kurzer Ausbau in gebrauchten Barriques und im Stahltank
<b>Spezifikation</b>	<b>Vegan</b>
<b>Ausschanktemperatur</b>	16 bis 18 Grad Celsius
<b>Trinkreife</b>	1 bis 5 Jahre
<b>Alkoholgehalt</b>	13.5 %
<b>Allergene</b>	enthält Sulfite
<b>Artikelnummer</b>	30177822

### Beschreibung

Der 3 BAR Pinot Noir ist ein Joint-Venture des Weinguts zum Talheim in Schaffhausen, der Familie Adank aus der Bündner Herrschaft und Baur au Lac Vins. Drei Traditionshäuser, ein beschwingter und unkomplizierter Roter. Duftet nach reifer Erdbeere, Cassis, Milchschoggi und Vanille. Am Gaumen weich und füllig mit Frische und Würze, mit einem Touch Holz. Zum Schinken- und Käseplättli vor dem Kamin. Oder zu Pilzgerichten, damit versteht sich Pinot Noir bestens.