



SPÄTBURGUNDER BLANC DE NOIR

Ein Traum in weiß. Der Blanc de Noirs ist ein eleganter Weißwein, der mit schonender Pressung aus roten Spätburgundertrauben gewonnen wird. In der Nase wunderbare Aromen von weißen Blüten und exotischen Früchten. Am Gaumen schmeichelt er mit frischen Sommerfrüchten. Mit lebendigem Körper, bei dem die perfekt eingebundene Säure mit leicht süßen Akzenten zu tanzen scheint.

VINIFIKATION Nach der Weinlese werden die ganzen Trauben sofort schonend abgepresst, so dass aus dem hellen Saft der dunklen Trauben ein Blanc de Noir hergestellt wird.

GESCHMACK trocken

WEINART Weißwein

KLASSIFIKATION Gutswein

REBSORTE Spätburgunder

INHALT 0,75 Liter

TRINKTEMPERATUR 7 - 9 °C

ANALYSE A 12,19 %vol RZ 8,1 g/l S 7,2 g/l

ARTIKEL-NR. 438

Nährwertangaben je 100ml

BRENNWERT 314 kJ / 75 kcal

KOHLENHYDRATE 1,5 g

DAVON ZUCKER 0,81 g

Enthält geringfügige Mengen von: Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiss, Salz

Zutatenverzeichnis: Trauben, Konservierungsstoff: L-Ascorbinsäure, Stabilisator: Carboxymethylcellulose, unter Schutzatmosphäre abgefüllt



Jetzt bestellen:

