



Weinexpertise



2016 Blanc de Noirs trocken

Wein enthält Sulfite, Verschlussart: Drehverschluss

Artikel:	164-16
Gebinde:	0.75 Ltr.
Land/Anbaugebiet:	Pfalz
Jahrgang:	2016
Ort/Lage:	Hambach
Rebsorte:	Blanc de Noirs
Qualitätsstufe:	QBA
Geschmacksrichtung:	trocken
Besonderheiten:	aus Pinot Noir Trauben hell gekeltert
Auszeichnung:	Goldene Kammerpreismünze 2017
Auslobung:	fruchtig, viel Schmelz und Frische, sehr rund am Gaumen
Speiseempfehlung:	vielseitiger Begleiter zu sommerlich leichten Gerichten wie Blattsalate mit Ziegenfrischkäse oder gebratenen Scampis solo genossen der ultimative Balkon-und Terrassenwein
Trinktemperatur:	11-12°C
Alkohol:	12,2 %Vol.
Restzucker:	5,2 g/l
Säure:	6,8 g/l

*Die analytischen Werte sind ca-Werte und können sich bei Nachfüllung leicht verändern.