



Weinexpertise



2021 Blanc de Noirs trocken

Wein enthält Sulfite, Verschlussart: Drehverschluss

Artikel:	164-21
Gebinde:	0.75 Ltr.
Land/Anbaugebiet:	Pfalz
Jahrgang:	2021
Ort/Lage:	Hambach
Rebsorte:	Blanc de Noirs
Qualitätsstufe:	QBA
Geschmacksrichtung:	trocken
Besonderheiten:	aus roten Trauben hell gekeltert
Auszeichnung:	
Auslobung:	fruchtig, viel Schmelz und Frische, sehr rund am Gaumen
Speiseempfehlung:	vielseitiger Begleiter zu sommerlich leichten Gerichten, wie Blattsalaten mit Ziegenfrischkäse oder gebratenen Scampi. vielseitiger Begleiter zu sommerlich leichten Gerichten, wie Blattsalaten mit Ziegenfrischkäse oder gebratenen Scampi.
Trinktemperatur:	11-12°C
Alkohol:	12,58 %Vol.
Restzucker:	6,1 g/l
Säure:	7,6 g/l

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