



W e i n e x p e r t i s e

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



Weinexpertise



2023 Blanc de Noirs trocken

Wein enthält Sulfite, Verschlussart: Drehverschluss

| | |
|---------------------|--|
| Artikel: | 164-23 |
| Gebinde: | 0.75 Ltr. |
| Land/Anbaugebiet: | Deutschland/Pfalz |
| Jahrgang: | 2023 |
| Ort/Lage: | Hambach |
| Boden: | Blanc de Noirs |
| Rebsorte: | Blanc de Noirs |
| Qualitätsstufe: | QBA |
| Geschmacksrichtung: | trocken |
| Besonderheiten: | Unter der Bezeichnung `Blanc de Noirs` versteht man Schaum- oder Stillweine, die aus Rotweitrauben hell gekellert wurden. Ein gängiges Verfahren, das traditionell bei der Champagnerbereitung zum Einsatz kommt. Um aus roten Traubensorten einen hellen Wein herstellen zu können, ist eine sorgsame Handlese, ein schonender Transport sowie eine sanfte Kelterung erforderlich, damit keine Farbstoffe aus den Schalen in den Most gelangen. |
| Auszeichnung: | Silberne Kammerpreismünze 2024 |
| Auslobung: | Er besticht durch seine eindrucksvolle Frucht und eine spritzige Eleganz. Sehr frisch am Gaumen, gepaart mit feinem Schmelz und saftiger Frucht. Der ultimative Balkon- und Terrassenwein! |
| Speiseempfehlung: | Ein vielseitiger Begleiter zu sommerlich leichten Gerichten, wie Blattsalaten mit Ziegenfrischkäse oder gebratenen Scampi. |
| Trinktemperatur: | 8-10 |
| Alkohol: | 12,41 %Vol |
| Restzucker: | 3,4 g/l |

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



Weinexpertise

Säure: 6,5 g/l

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