



Weinexpertise



2020 Blanc de Noirs trocken

Wein enthält Sulfite, Verschlussart: Drehverschluss

Artikel:	164-20
Gebinde:	0.75 Ltr.
Land/Anbaugebiet:	Pfalz
Jahrgang:	2020
Ort/Lage:	Hambach
Rebsorte:	Blanc de Noirs
Qualitätsstufe:	QBA
Geschmacksrichtung:	trocken
Besonderheiten:	aus roten Trauben hell gekeltert
Auszeichnung:	Goldene Kammerpreismünze 2020
Auslobung:	fruchtig, viel Schmelz und Frische, sehr rund am Gaumen
Speiseempfehlung:	vielseitiger Begleiter zu sommerlich leichten Gerichten wie Blattsalate mit Ziegenfrischkäse oder gebratenen Scampis
Trinktemperatur:	11-12°C
Alkohol:	12,31 %Vol.
Restzucker:	6,3 g/l
Säure:	6,9 g/l

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