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.

Weingut Georg Naegele Schloßbergkellerei GmbH&CoKG, Schloßstrasse 27-29, 67434 Hambach/Weinstrasse
Telefon: 06321-2880 - Telefax: 06321-30708 - info@naegele-wein.de

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

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 Rotweintrauben hell gekeltert 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:	
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.

Weingut Georg Naegele Schloßbergkellerei GmbH&CoKG, Schloßstrasse 27-29, 67434 Hambach/Weinstrasse

Telefon: 06321-2880 - Telefax: 06321-30708 - info@naegele-wein.de

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

Säure:	6,5 g/l

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

Weingut Georg Naegele Schloßbergkellerei GmbH&CoKG, Schloßstrasse 27-29, 67434 Hambach/Weinstrasse
Telefon: 06321-2880 - Telefax: 06321-30708 - info@naegele-wein.de