



## Weinexpertise



### 2022 Blanc de Noirs trocken

Wein enthält Sulfite, Verschlussart: Drehverschluss

|                     |  |
|---------------------|--|
| Artikel:            | 164-22   |
| Gebinde:            | 0.75 Ltr.  |
| Land/Anbaugebiet:   | Pfalz  |
| Jahrgang:           | 2022   |
| Ort/Lage:           | Hambach  |
| Boden:              | Blanc de Noirs   |
| 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.<br>vielseitiger Begleiter zu sommerlich leichten Gerichten, wie Blattsalaten mit Ziegenfrischkäse oder gebratenen Scampi. |
| Trinktemperatur:    | 11-12°C  |
| Alkohol:            | 11,89 %Vol.  |
| Restzucker:         | 6,9 g/l  |
| Säure:              | 6,4 g/l  |

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