

Spätburgunder - Blanc de Noir- 2022



Qualitätsstufe

QbA

Geschmack

trocken

Im Glas

Die Fruchtigkeit des Weins ist zart und mit Noten von roten Beeren. Diese Fruchtaromen werden von einer feinen Nussaromatik ergänzt und sorgen für eine filigrane Komplexität. Durch eine Ganztraubenpressung und Saftabzug erscheint er leicht Kupferfarben. Handlese.

Trinktemperatur

14 Grad

Rebsorte

Spätburgunder

Alkohol 11,5 Vol.%

Restzucker 5,7 g/L

Gesamtsäure 7,1 g/L

Mengenangabe 0,75 l
enthält Sulfite

Preis 8,50 € **Artikel-Nr.** 13

WEINGUT ZIMMERMANN