

Spätburgunder Blanc de Noir 2022



Qualitätsstufe

QbA

Geschmack

trocken

Im Glas

Lassen Sie sich von der zarten Fruchtigkeit und den Noten von roten Beeren verführen. Die feine Nussaromatik verleiht diesem Blanc de Noir eine filigrane Komplexität. Die leicht kupferfarbene Erscheinung, resultierend aus der Ganztraubenpressung und dem Saftabzug, macht ihn zu einem wahren Unikat.

Trinktemperatur

10-12 Grad

Rebsorte

Spätburgunder

Alkohol 11,5 % vol

Restzucker 5,7g/l

Gesamtsäure 7,1g/l

Mengenangabe 0,75 l
enthält Sulfite

Artikelnummer:
13

WEINGUT ZIMMERMANN

GRABENSTR. 5 | 67157 WACHENHEIM | FON 06322 - 2384 | INFO@WEIN-ZIMMERMANN.DE | WWW.WEIN-ZIMMERMANN.DE