

Spätburgunder Blanc de Noir 2023



Qualitätsstufe
QbA

Geschmack

Im Glas

Blanc de Noir Unser Blanc de Noir entsteht aus handverlesenen Trauben, die behutsam in die Kelter gelangen. Durch sanftes Pressen wird sichergestellt, dass keine Farbe den reinen Saft beeinflusst. Das Ergebnis ist ein erfrischend delikater Wein, der sein volles Potential bei einer Serviertemperatur von 10 – 12°C entfaltet.

Trinktemperatur
10-12 Grad

Rebsorte
Riesling

Alkohol 12,0 % vol

Restzucker 2,5g/l

Gesamtsäure 6,3g/l

Mengenangabe
enthält Sulfite

WEINGUT ZIMMERMANN

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