2025

SPÄTBURGUNDER BLANC DE NOIR TROCKEN

trocken



Bei diesem Spätburgunder wird vor dem Keltern der Direktsaft sofort von den Beeren getrennt. So entsteht aus den roten Trauben ein weißer Wein. Er verbindet die Kraft des Spätburgunders mit der wunderbaren Eleganz eines Premium Weißweines. Im Geschmack kräftig, körperreich und voller Extrakt, geprägt von zartem Schmelz. Passend zu Pasteten, Terrinen, Aufläufen, Pizza, Pasta sowie frischen Sommersalaten und Grillgerichten. Lagerung: 2-4 Jahre

Informationen zum Wein

Abfüller:	Abfüller
Alkohol:	12 % vol
Allergene:	Enthält Sulfite
Füllmenge:	0,75 l
Geschmack:	trocken
Kategorie:	Weisswein
Lagerfähigkeit:	1 - 3 Jahre
Qualitätsstufe:	Deutscher Qualitätswein Pfalz
Rebsorte:	Spätburgunder
Restzucker:	6,8 g/l
Säure:	6,6 g/l
Trinktemperatur:	8 °C
Verschluss:	Schraubverschluss

NÄHRWERTE ZUM WEIN

DEUTSCHES WEINTOR EG
An der Ahlmühle, 176831 Ilbesheim

Die Circa-Werte können bei Nachfüllungen und Jahrgangswechsel variieren.