



BLANC DE NOIRS

2020 · Gutswein

AUSBAU Gezügelter Vergärung im Edelstahl,
Hefelager bis Anfang Dezember

LESE 100% Handlese

SÄURE 6,3 g/l

RESTZUCKER 16,2 g/l

REBSORTEN Lemberger und Spätburgunder

ALKOHOL 11,5% VOL

TRINKTEMPERATUR 8 – 10°C

LAGERFÄHIGKEIT 2 – 4 Jahre

Unser Blanc de Noirs wurde traditionell aus roten Trauben weiß gekeltert. Im Mund fruchtig und filigran mit angenehmer Süße und zartem Säurespiel.

