



BLANC DE NOIRS

2021 · Gutswein

AUSBAU Gezügelter Vergärung im Edelstahl,
Hefelager bis Mitte Februar

LESE 100% Handlese

SÄURE 6,4 g/l

RESTZUCKER 12,6 g/l

REBSORTEN Lemberger & 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.

