

SPÄTBURGUNDER BLANC DE NOIR

HANDWERK

L E I D E N S C H A F T F A S Z I N A T I O N

Art.-Nr: 707



2020

REBSORTEN:

Spätburgunder

ANBAUREGION:

Rheinhessen

GESCHMACKSRICHTUNG:

Trocken

BODEN:

Kalkmergelboden

VINIFIKATION:

Ausbau im Edelstahltank

FLASCHENGRÖSSE:

0.751

TRINKTEMPERATUR:

8-10 °C

ALKOHOLGEHALT:

12,5 % Vol.

RESTZUCKER:

4,9 g/l

SÄUREGEHALT:

6,0 g/l

WEINBESCHREIBUNG

ganz weiß gekeltert, feinste Nussaromen gepaart mit einem Hauch Granatapfel, belebende und pfiffige Säure



MANZ

