

Weinexpertise



Blanc de Noir QbA | VDP.GUTSWEIN

Wein-Nr:	0800+25
Volumen:	0,75l
Alkoholgehalt:	13,0%
Säure:	5,7 g/l
Zucker:	17,6 g/l
Qualität:	QbA
Zutaten:	Trauben, Saccharose, Konservierungsstoff: L-Ascorbinsäure
Allergene:	Konservierungsstoff: Sulfite
Nuancen:	Gelbe Früchte, Kirsche, Zitrusfrüchte.
Passt zu:	Fisch, Blattsalat, Pasta.
Trinktemp.:	8-10°C
Sorte:	Blanc de Noir
Ausbau:	Edelstahltank

Ein weißer Wein mit roséfarbenen Reflexen und frischem Aroma. Feinfruchtig zeigt er gelbe Früchte, Kirsche und Zitrus. Am Gaumen begeistert er durch Saftigkeit und eine wundervolle, dezente Süße. Herrlich unkompliziert!

€/0,75l