

Blanc de Noir



BODEN

Lösslehm und Kalkmergel

ERTRAG

65 hl/ha

AUSBAU

*Mit natürlichen Hefen
vergoren, 100 % Edelstahl*

ALKOHOL

12,0 % vol

SÄURE

7,5 g/l

RESTZUCKER

5,8 g/l

Der aus Spätburgunder gewonnene Blanc de Noir zeigt eine wunderschöne, zarte Lachsfarbe. Am Gaumen frisch, leicht und unkompliziert – ohne an Charakter zu verlieren. Einfach ein Wein, der immer passt, egal ob auf der Terrasse oder zwischendurch.

