

WEINEXPERTISE

BLANC DE BLANCS ALKOHOLFREI



RebsorteGutedelGeschmacktrockenAnbaugebietBaden

Bodenart Lehm-Lössboden

Geschmacksrichtung Es bleiben die rebsortentypische Aromen

von Zitrusfrüchten, Pfirsich und etwas Muskat erhalten. Lebendig erfrischend mit feinem Säurespiel und zarter Perlage am

Gaumen.

Trinkempfehlung Wunderbar als Aperitif zu Empfängen,

zum kalten Buffet, zu leichten Gemüsegerichten sowie zu Fisch und

Meeresfrüchten.

Vinifikation Dieser Blanc de Blancs alkoholfrei wird aus

früh gelesenen Weißburgundertrauben hergestellt, die schonend gekeltert werden. Nach ca. 6 Monaten Fassreife wird dem Grundwein mittels Vakuumdestillation sehr schonend der Alkohol entzogen.

Trinktemperatur 6-8 °C

Allergene Enthält Sulfite

Einheit 0,75 Ltr. **Artikelnummer** 6004

EANCode 4010922361710

Auszeichnungen Nährwerte je 100 mL: Brennwert 94 kJ/ 20

kcal, Kohlenhydrate 4,5 g, davon Zucker 4,5 g, enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und

Salz