



ZOTZ

WEINGUT

WEINEXPERTISE

BLANC DE BLANCS ALKOHOLFREI

Art. Nr. 6004



Herkunft:	Bereich Markgräflerland Baden
Bodenart:	Löss-Lehm
Bezeichnung:	Blanc de Blancs alkoholfrei
Traubensorten:	Weißburgunder
Herstellung:	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. Dadurch bleiben rebsortentypische Aromen, Klarheit und Frische erhalten.
Sensorik:	Feine Noten von Zitrusfrüchten, Pfirsich und etwas Muskat. Lebendig, erfrischend mit feinem Säurespiel und zarter Perlage am Gaumen. Wunderbar als Aperitif zu Empfängen, zum kalten Buffet, zu leichten Gemüsegerichten sowie zu Fisch und Meeresfrüchten.
Serviertemperatur:	6-8 °C
Lagerfähigkeit:	3-4 Jahre
EAN Code:	4010922361710
Nährwerte pro 100ml:	Energiegehalt 116,1 KJ / 27,3 kcal Fett <0,5 g, davon gesättigte Fettsäuren <0,1 g Kohlenhydrate 5,9 g davon Zucker 5,9 g Eiweiß <0,5 g Salz <0,01 g Sulfite