



ZOTZ

WEINGUT

WEINEXPERTISE

BLANC DE BLANCS ALKOHOLFREI



| | |
|---------------------------|--|
| Rebsorte | Weißer Burgunder |
| Anbaugebiet | Baden |
| 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 °C |
| Alkohol | 0,14% Vol. |
| Restsüße | 40,00 g/l |
| Gesamtsäure | 5,80 g/l |
| Allergene | Enthält Sulfite |
| Einheit | 0,75 Ltr. |
| Artikelnummer | 6004 |
| EANCode | 4010922361710 |