

WEIN  
**KONVENT**  
DÜRREZZIMMERN

## Klosterhof Lemberger Blanc de Noir



<b>Trinktemperatur in °C:</b>	7 - 12
<b>Jahrgang:</b>	2019
<b>Alkoholgehalt:</b>	11,5 % vol.
<b>Restzucker:</b>	20,6 g/l
<b>Säure:</b>	5,7 g/l
<b>Sorte:</b>	Lemberger
<b>Geschmack:</b>	halbtrocken
<b>Qualität:</b>	Deutscher Qualitätswein
<b>Anbaugebiet:</b>	Württemberg
<b>Bodenart:</b>	Keuperverwitterungsböden
<b>Flaschengröße:</b>	0,75 l
<b>Weinart:</b>	Weißherbst

### Weinbesonderheiten:

Blanc de Noir: ein aus roten Trauben hergestellter Weißwein. Der Traubensaft wird sofort von den Beeren getrennt (Saftabzug), so dass die Farbpigmente, welche sich in der Beerenhaut befinden, nicht in den Saft übergehen können. Der helle Traubenmost wird zum Weißwein vergoren. Dieser Lemberger Blanc de Noir überzeugt durch sehr feine Holunder- und Johannisbeeraromen. Am Gaumen entfaltet er ein vielfältiges Fruchtspiel mit einer feinen Frische. Ein Wein mit viel Eleganz.

### Speiseempfehlung:

Sommersalate. Obstsalat. Leicht süßer Fisch wie Scampi und Lachs

**APNR:** 000910019

Bestell-Nr.: 5092362

**enthält Sulfite**

**5,90 € \***

\* Preise inkl. gesetzlicher MwSt. zzgl. Versandkosten