WEIN KONVENT DÜRRENZIMMERN

Bestell-Nr.: 5092362

Klosterhof Lemberger Blanc de Noir fruchtig

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 zeigt sich im Glas mit einem hellen orange-gelb. Der Duft erinnert an sehr feine Ananas und Maracuja auch Noten von Eisbonbon und Kaki-Frucht entfalten sich. Am Gaumen entfaltet er ein vielfältiges Fruchtspiel mit einer feinen Frische und anregendem Trinkfluss.
Speiseempfehlung: gegrillte Garnelen mit Sommersalaten, gelbes Curry, Käse-Spätzle und zum Dessert ein Vanille-Eis mit Apfel-Honig-Crumble

Trinktemperatur in °C:	8-12
Jahrgang:	2023
Brennwert/Energie:	305 kJ (73 kcal)
Alkoholgehalt:	11,0 % vol.
Restzucker:	20,7 g/l
Säure:	5,3 g/l
Sorte:	Lemberger
Geschmack:	fruchtig
Qualität:	Deutscher Qualitätswein
Anbaugebiet:	Württemberg
Bodenart:	Keuperverwitterungsböden
Flaschengröße:	0,75 l
Weinart:	Weißherbst

APNR: 00901223

enthält Sulfite

Weinkonvent Dürrenzimmern eG | Meimsheimer Straße 11 | D-74336 Brackenheim-Dürrenzimmern
info@weinkonvent-duerrenzimmern.de | https://weinkonvent-duerrenzimmern.de
Fon: +49 (0) 71 35/95 15-0 | Fax: +49 (0) 71 35/95 15-39