



Thüringer Weingut Zahn

Wein ist unsere Passion.

Expertise

Blanc de Noir QbA trocken 2010

Beschreibung

Der „Blanc de Noir“ – weiß aus rot zeigt eine kräftige gelbe Farbe. Er duftet nach gelben Steinobstfrüchten, einem Hauch von Zitrus und schwarzer Johannisbeere. Am Gaumen spritzig, frisch und sehr fruchtintensiv mit einem tollem Schmelz.

Vinifikation

Die roten Spätburgundertrauben wurden sofort schonend gepresst und anschließend im Stahltank bei 18–22° C vergoren

Begleitempfehlung

Der perfekte Begleiter für die Sonnenterrasse und gut kombinierbar mit herzhaften Käsevariationen z.B: Ziegenkäse.

Serviertemperatur

8-10°C. nach dem Öffnen frisch servieren

Analytische Werte

12,0% vol. Alkohol

0,9 g/l Restzucker

5,7 g/l Säure