



Ein eleganter Blanc de Noir aus 100 % Pinot Meunier mit hellem Goldton und feinem Mousseux.

In der Nase rote Beeren wie Erdbeere und Kirsche, dazu eine zarte Zitrusnote.

Am Gaumen frisch und harmonisch, mit fruchtiger Aromatik, feiner Mineralität und ausgewogener Säure.

Ideal als Aperitif oder zu Meeresfrüchten, leichten Vorspeisen und fruchtigen Desserts – ein vielseitiger Wein mit Finesse.



NÄHRWERTE:



WEIN-DETAILS

LAGE:
PFALZ

REBSORTE / KATEGORIE:
PINOT MEUNIER / ROTWEIN

ANALYTISCHE WERTE:

ALKOHOLGEHALT:	12,0	% Vol.
SÄURE:	7,6	g / l
RESTZUCKER:	12,9	g / l

SPEISEEMPFEHLUNG:

PASST PERFEKT ZU LEICHTEN
VORSPEISEN, MEERESFRÜCHTEN ODER
ALS APERITIF

TRINKTEMPERATUR: 8 - 12 °C

FÜLLMENGE: 0,75 L

ARTIKEL-NR: 113

i ENTHÄLT SULFITE