

PINOT BLANC

 Gut Hermannsberg

 Deutschland
Nahe

 trocken

 100% Weißburgunder



ARTIKELBESCHREIBUNG

Der Pinot Blanc VDP.GUTSWEIN spiegelt, neben den Rieslingen, ebenfalls den typischen, etwas kühleren Charakter der Naheweine wider. In der Nase entfaltet sich eine klare und präzise Fruchtaromatik mit Anklängen von Quitte, Birne und Zitrus. Auf Vulkangestein gewachsen, zeigt der Pinot Blanc eine feine Mineralität. Die harmonisch integrierte Säure sorgt für eine perfekte Balance, während der moderate Alkoholgehalt einen frischen und leichten Trinkfluss mit sich bringt.

Als Speisenbegleiter macht der Weißer Burgunder nicht nur zur Spargelzeit eine gute Figur, auch zu Vorspeisen und Fischgerichten mit Gemüse oder zu Salat ist er, gut gekühlt, ein harmonischer Begleiter.

Herkunft: Die Trauben für den Weißen Burgunder entstammen sehr unterschiedlichen, überwiegend Großen Lagen. Seine feine Aromatik und Mineralität spiegelt die Bodenvielfalt der unterschiedlichen Herkunftslagen wider.



Speiseempfehlungen

Spargel
Salat mit Essig & Öl
Fisch oder Meeresfrüchte
Vegetarisches



Genussempfehlung / Lagerfähigkeit

sehr gut
3 Jahre

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Gärung	im Edelstahltank
Reifung	im Edelstahltank

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Schraubverschluss
EAN Flasche / EAN Karton	4035384931530 4035384931585

ANALYSE

Alkoholgehalt	12.5 %Vol
Säure	7.0 g/L
Restzucker	6.1 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	Trauben, Saccharose, Säureregulator, Sulfite, E466, Kohlendioxid
Energiegehalt	325 kJ / 77 kcal
Kohlenhydrate	1.7 g
Zuckergehalt	0.6 g
Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Gut Hermannsberg Weinhandels GmbH 55585 Niederhausen an der Nahe DE