



Spätburgunder Blanc de Noirs 2016

Qualitätswein trocken 0,75 l



Charakteristik:

Helle Cremefarbe mit zarten Rosa Reflexen, feines Aroma nach roten Beeren, frischer belebender Geschmack mit Fülle und Eleganz

Speiseempfehlung:

Sehr universeller Spiesebegleiter - passt sowohl zum Fisch als auch zum Fleisch - besonders empfehlenswert zu sommerlichen Salaten.

Alkohol:	12,5 Vol. %
Restsüße:	4,5 g/Ltr.
Säure:	6,0 g/Ltr.
Lagerfähigkeit:	3-4 Jahre
Empfohlene	
Trinktemperatur:	8-10 °C