PINOT NOIR - BLANC DE NOIR TROCKEN PFÄLZER SELIGKEIT

CHARAKTERISTIK

Blasses, feminines Rosa im Glas. In der Nase exotische Noten von Zitrus, Mango, Limette und Vanille. Am Gaumen ausbalanciert und frisch, typisch Burgunder. Kühl genießen. Die Reben rund um St. Martin liefern selektioniertes Lesegut für diesen eleganten Blanc de Noir, schonend im Keller verarbeitet. Ideal zu leichten mediterranen Vorspeisen, Sommer-Salaten oder gekochtem und gegrilltem Fisch. Lachs passt farblich perfekt dazu. Die Beerenhaut des Spätburgunders verleiht diesem „Weiß aus Schwarz“ seinen blassen Rosaton.

PRODUKTINFORMATIONEN

Jahrgang	2024
Rebsorte	Pinot Noir-Blanc de Noir
Lage	St. Martin Baron
Qualitätsstufe	Spätlese
Linie	Pfälzer Seligkeit
Geschmack	trocken
Land	Deutschland
Anbaugebiet	Pfalz
Alkoholgehalt Vol. %	12
Säure g/L	6,7
Trinktemperatur	8-12°C
Allergene	enthält Sulfite
Restzucker g/L	6,6

RAABE WEIN GbR
Totenkopfstraße 48 / 67487 St. Martin / Tel. +49 6323 2117 / E-Mail info@raabe-wein.de