

GRAF ADELMANN



GRAF ADELMANN KELLEREI BLANC DE NOIR

BLANC DE NOIR trocken
Artikelnummer: 2401B

Unser Blanc de Noir überzeugt mit seiner Leichtigkeit und feinen Frucht – ein idealer Begleiter für gemütliche Stunden auf der Terrasse an milden Sommerabenden.

Ausbau im Edelstahlgebilde zur Betonung von Frucht und Frische.

Helles Zitronengelb im Glas. In der Nase Birne, Apfel und florale Noten weißer Blüten, dazu ein Hauch Grapefruit. Am Gaumen exotische Aromen von Melone, Litschi und Mangostane, ergänzt von einer frischen Säure.

Der ideale Sommerwein – frisch, leicht und ein Genuss zu Spargel oder Quiche.

Jahrgang:	2024
Rebsorte:	Trollinger
Klassifikation:	Weingut Graf Adelmann Kellerei
Herkunft:	Württemberg, Deutschland
Flaschengröße:	0,75l

Alkohol:	11,5% vol.
Restzucker:	4,4 g/l.
Säure:	6,1 g/l.
Reifepotenzial:	bis 2027
Serviertemperatur:	10 Grad
Hinweis:	Enthält Sulfite
Brennwert je 100ml:	297 kJ / 71 kcal

Lebensmitteltechnische Hinweise:

