



## Pinot Blanc R

Black Label trocken, Gut Hermannsberg

Pinot Blanc Reserve aus Grand-Cru-Lagen

### **Beschreibung:**

Dieser herausragende Pinot Blanc Reserve wurde im Weinkeller von Gut Hermannsberg exklusiv für Sie abgefüllt. Veredelt wurde er durch eine Partie hochwertigen Weißburgunder aus dem Holzfass. Eine Besonderheit des Traditionsweinguts: Alle Trauben stammen aus vom VDP klassifizierten Großen Lagen. Aus Spitzenterroirs in steiler Hanglage, die nur in mühsamer Handarbeit zu bewirtschaften sind, dafür aber mit einzigartig komplexem Geschmack belohnen.

### **Aromenprofil:**

Leuchtendes Goldgelb, feinwürziges, fruchtbetontes Bouquet mit verschiedenen exotischen Früchten, Wildkräutern und zart nussigen Aromen. Am Gaumen herrlich saftig und vollmundig. Auswahl von Steinobstfrüchten, Quitten, Limette und reife Birnen stechen heraus. Zeigt großartige Substanz bei zurückhaltender, bestens eingebundener Säure und Komplexität.

### **Passt zu:**

Wir empfehlen diesen Wein zu traditionellem Spiessbraten, Gemüseterrinen, Spargelgerichten, Pilzen in Sahnesauce oder Wiener Schnitzel. Ebenso hervorragend als Apéro oder zu Salaten und Käse.

### **Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

**Herkunftsland:** Deutschland

**Produzent:** Gut Hermannsberg

**Ausbau:** im Stahltank

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 11.0%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2028

**Rebsorte(n):** 100% Weissburgunder

**Artikelnummer:** 0863723

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Pinot Blanc R**

Black Label trocken  
Gut Hermannsberg

<b>Herkunft:</b>	Deutschland
<b>Ratings:</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Weissburgunder
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	11.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.