



## Spätburgunder Blanc de Noir trocken

Weingut Marx

Der frische Weiße aus roten Trauben

**Beschreibung:**

Blanc de Noir wird aus roten Spätburgundertrauben weiß gekeltert. So entsteht ein würzig-frischer und saftiger Weißwein, der gewisse Kraft und Länge mitbringt. Und das zu einem sehr fairen Preis.

**Aromenprofil:**

Zartes Gelb mit ganz feinem Roseton, im Duft und auf der Zunge mit äußerst attraktiver, verführerischer Frucht nach reifen Erdbeeren, Himbeeren und Johannisbeeren. Dazu frische Kräuter, eine milde Säure und viel Länge am Gaumen.

**Passt zu:**

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süßwasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

**Temperatur:**

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

**Herkunftsland:** Deutschland

**Ausbau:** 6 Monate im Stahltank

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 11.5%

**Rebsorte(n):** 100% Spätburgunder (Pinot Noir)

**Artikelnummer:** 1209924

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Spätburgunder Blanc de Noir trocken

Weingut Marx

<b>Herkunft:</b>	Deutschland
<b>Ratings:</b>	Score 17.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	6 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	11.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.