



## Pinot Blanc Réserve trocken

VDP.Weingut, Nahe, Schlossgut Diel

Saftige Fülle und salziger Nachhall

### **Beschreibung:**

Dieser trockene Weißburgunder ist der perfekte Begleiter zu vielerlei Fischgerichten, sowohl aus dem Süßwasser als auch dem Meer. Darüber hinaus passt dieser ebenso gehaltvolle wie mineralische Pinot Blanc wunderbar zu hellem Geflügel und Kalbfleisch.

### **Aromenprofil:**

### **Passt zu:**

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

### **Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

**Herkunftsland:** Deutschland

**Produzent:** Nahe

**Ausbau:** 10 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 12.5%

**Rebsorte(n):** Weissburgunder

**Artikelnummer:** 1250219

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Pinot Blanc Réserve trocken

VDP.Weingut  
Nahe

|                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>Herkunft:</b>      | Deutschland   |
| <b>Ratings:</b>       | James Suckling 92/100   |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | Weissburgunder  |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell  |
| <b>Ausbau:</b>        | 10 Monate im Barrique   |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 12.5%   |
| <b>Servier:</b>       | Für den optimalen Genuss von komplexen<br>Weißweinen empfiehlt sich eine<br>Trinktemperatur von 9 bis 12°C. |