



Pinot Blanc Ultra

Gut Hermannsberg

Das Weißburgunder-Nonplusultra

Beschreibung:

Hochwertiger Pinot Blanc aus den besten VDG Großen Lagen des Weingutes stammend. Im „verrückten“ Erntejahr 2024 konnte exakt ein einziges Stückfass (1200 Liter) durch penibelste Selektion der Natur abgerungen werden, alles andere ist erfroren. Das Ergebnis ist ein herausragender Wein voller Eleganz, harmonischer Säurestruktur und perfekt eingebundenen Holzaromen, die die Frucht nicht überdeckt, sondern sie stützt und untermalt. Ganz großes Kino allerbesten Herkunft.

Aromenprofil:

Subtile und vielschichtige, zart vegetabile Noten, cremige Textur mit viel Dichte, feiner Würze und Nachhall. Ein Wein mit herausragendem Reifepotenzial, der als Speisebegleiter nahezu universell einsetzbar ist.

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
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Weissburgunder
Artikelnummer:	1400924

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinot Blanc Ultra

Gut Hermannsberg

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Weissburgunder
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.