



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.

Degustationsnotiz:

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Deutschland

Produzent: Nahe

Alkoholgehalt: 13.0%

Artikelnummer: 1250220

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinot Blanc Réserve trocken

VDP.Weingut
Nahe

Herkunft:	Deutschland
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.