



Blanc

Bayerischer Bodensee, Gebietswein, Seehaldenhof

Eine frische und angenehme Brise Bodensee im Glas!

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Feine vegetabile und fruchtige Intensität mit dezenter Holzwürze untermalt von feinen Hefe- und „liquid stone“ Aromen. Mit Luft gewinnt er an Saftigkeit und feiner Fülle, zartgewichtig und mit subtiler Finesse bis ins Finale

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Deutschland

Produzent: Gebietswein

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 11.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2029

Rebsorte(n): 65% Müller-Thurgau, 30% Chardonnay, 5% Grauburgunder

Artikelnummer: 1432923

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Blanc

Bayerischer Bodensee
Gebietswein

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Falstaff 18/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	65% Müller-Thurgau, 30% Chardonnay, 5% Grauburgunder
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	11.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.