

## Cuvée Blanc N°1

Prickelnd, Entalkoholisiert / désalcoolisé, Kolonne Null (Bio)

Harmonische Cuvée ohne Alkohol

**Beschreibung:**

Die Cuvée Blanc N°1 besticht durch eine feine Perlage und ein harmonisches Zusammenspiel von gelben Früchten, Brioche und eleganter Säure. Der alkoholfreien Cuvée Blanc No.1 wird der Alkohol auf besonders schonende Weise entzogen, sodass die natürlichen Aromen erhalten bleiben.

**Aromenprofil:**

Spritzig-frische Cuvée mit verführerischer gelber Frucht von Birne und Mirabelle, abgerundet mit einem Hauch typischer Brioche Noten. Die elegante Säure wird durch eine zart cremig, feinerlige Textur umschmeichelt. Hervorragend als Aperitif oder als Begleiter edler Canapés, Meeresfrüchte, frischer Desserts wie Panna Cotta mit Früchten.

**Passt zu:**

Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck

**Temperatur:**

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

**Herkunftsland:** Deutschland

**Produzent:** Entalkoholisiert / désalcoolisé

**Ausbau:** 6 Monate im Stahltank

**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

**Trinkreife:** Jetzt trinkreif

**Rebsorte(n):** Chardonnay, Weissburgunder, Grauburgunder

**Artikelnummer:** 12972--



## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Cuvée Blanc N°1

Prickelnd  
Entalkoholisiert / désalcoolisé

**Herkunft:** Deutschland  
**Ratings:** Score 17/20  
**Rebsorte(n):** Chardonnay, Weissburgunder, Grauburgunder  
**Trinkreife:** Jetzt trinkreif  
**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006  
**Ausbau:** 6 Monate im Stahltank  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.