



2016 Pinot Blanc trocken

Gut Hermannsberg

Hochklassiger Pinot Blanc für heiße Sommertage

Beschreibung:

Mit 4 GaultMillau-Trauben und 4 Eichelmann-Sternen gehört das Weingut Gut Hermannsberg zu Deutschlands Spitzenklasse. Dieser Pinot Blanc stammt wie alle Weine des Guts aus vom VDP klassifizierten „Großen Lagen“ und trägt das hochwertige Kupferetikett, das nur den besten Weinen ihrer Lage zuteilwird.

Degustationsnotiz:

Attraktives Gelb, feinwürziger Duft mit leicht nussigen Aromen. Zeigt dann wundervollen Schmelz und Fülle, moderate Säure und herrliche Frucht reifer Quitten, Limetten und Birnen. Sehr gute Struktur und Substanz bis in den langen Abgang. Hervorragender Speisebegleiter zu hellem Fleisch, Geflügel, Fisch- und Meeresfrüchten ebenso wie zu vegetarischen Speisen.

Passt zu:

Kann ein ganzes Menü begleiten, passt hervorragend zu hellem Fleisch, Geflügel, Fisch- und Meeresfrüchten, aber auch zu vegetarischen Speisen.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Deutschland
Region:	Nahe
Produzent:	Gut Hermannsberg
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	in Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Weissburgunder
Artikelnummer:	0863716

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinot Blanc trocken

Gut Hermannsberg

Herkunft:	Deutschland
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Weissburgunder
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	in Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren