

W e i n g u t



Weinexpertise

2025 Pinot Meunier Blanc de Noir trocken



Deutscher Qualitätswein

Gutswein

12,0% vol, RZ 6,5 g/l, S 6,7 g/l

Etwas ganz Besonderes: ein weißgekelterter Schwarzriesling!

Der Pinot Meunier ist ein sehr fruchtig, frischer Wein mit Aromen von Himbeere, Erdbeere, Ananas und Mirabelle.

Zu edlen Speisen oder gut gekühlt als Aperitif bestens empfohlen!

Jede einzelne Traube wird am Rebstock händisch halbiert, damit sich die Beeren nicht gegenseitig abquetschen. Dadurch wird die Qualität gesteigert und der Ertrag stark reduziert. Auch verlängert sich hiermit die Reifezeit. Die Aromen bilden sich so stärker aus.

100 ml enthalten durchschnittlich:

Brennwert 306 kJ (73 kcal)

Kohlenhydrate 2,0 g

davon Zucker 0,65 g

Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.

Zutaten: Trauben. Konservierungsstoff: Sulfite. Äpfelsäure. Stabilisator: E 466

Weinnr.: 2523

Gebinde: 0.75 Ltr.

Jahrgang: 2025

Qualitätsklassifizierung: Gutswein

Qualitätsstufe: Allergene: Sulfite QbA

*Die analytischen Werte sind ca. Werte und können sich bei Nachfüllung leicht verändern.

Geschmacksrichtung: trocken