WEINEXPERTISE



2025

PINOT BLANC TROCKEN SIGNATUR PUR

Produktnummer: 643

Dieser Pinot Blanc trocken entsteht aus vollreifen Trauben, die mit viel Fingerspitzengefühl im Holzfass vergoren und 10 Monate darin gereift sind. Die lange Lagerzeit auf der Hefe mit regelmäßiger Batonnage verleiht dem Wein eine besondere Komplexität und Tiefe. Am Gaumen zeigt sich dieser Pinot Blanc komplett trocken, mit einer frischen Säure, die ihm Lebendigkeit verleiht. Der feine Schmelz und die leichte Würze machen ihn zu einem Wein mit Charakter - ein etwas "kantigerer Willy", der Spannung und Genuss vereint.
Ein eleganter Begleiter zu kräftigen Speisen oder als Solist für besondere Genussmomente.

Artikelart:	Weißwein
Linien:	Signatur Pur
Rebsorten:	Weißburgunder
Jahrgang:	2025
Inhalt:	0,75 l
Restsüße:	0,1 g/l
Säure:	5,1 g/l
Alkoholgehalt:	13,5% Vol.
Geschmack Wein:	durchgegoren, trocken
Wein-Stil:	komplex, gehaltvoll, kräftig, durchgegoren, Barrique/Holzfass
Speiseempfehlung:	Ente, Fisch , Geflügel, Kalb, Meeresfrüchte, Salat, Spargel
Anlass:	Kalte Tage
Trinktemperatur:	8-11°C
Qualitätsstufe:	Qualitätswein (QbA)
Verschlussart:	Longcap
Zusatzstoffe:	enthält Sulfite