

HOLZ- WEISBRODT



Pinot Noir Blanc de Noir

Art.-Nr.: 282 1326

Kategorie:	Artrium Weine Modern
Rebsorten:	Spätburgunder
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Pfalz
Jahrgang:	2025
Geschmacksrichtung:	trocken
Flaschengröße:	0,75 l
Alkoholgehalt:	12,5 % Vol.
Restsüße:	88,0 g/l
Säuregehalt:	6,0 g/l
Lage:	Goldene Kammerpreismünze
Trinktemperatur:	8-10 °C

Beschreibung:

Als eine der edelsten Rebsorten der Welt gilt er, der Pinot Noir. Seinem Winzer macht er es nicht leicht: Eigensinnig reagiert er auf das Terroir, mit empfindlicher Haut und vermag dennoch Spitzenqualitäten hervorzubringen, sofern der Winzer ihn zu führen weiß. Mit unserem Blanc de Noir – dem Weißen aus den roten Trauben – entfalten wir seine himmlische Leichtigkeit. Hell mit leichten Reflexen in Rosé leuchtet er im Glas; in der Nase wirkt er frisch und filigran. Am Gaumen tänzeln Aromen von Aprikosen und Brombeeren zusammen mit reifen Walderdbeeren elegant umher und sorgen für einen angenehmen und harmonischen Trinkfluss.

Passt gut zu:

Geschenk, Mädelsabend, Sommerabend



HOLZ- WEISBRODT

Nährwertangaben je 100ml:

Energie	324 kJ/77 kcal
Kohlenhydrate	1,8 g
Zucker	0,8 g
Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.	

