HOLZ–
WEISBRODT



Merlot Blanc de Noir

Art.-Nr.: 286 4326

Kategorie:	Artrium Weine Modern
Rebsorten:	Merlot
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Pfalz
Jahrgang:	2026
Geschmacksrichtung:	trocken
Qualitätsstufe:	Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A)
Flaschengröße:	0,75 l
Alkoholgehalt:	11,5 % Vol.
Restsüße:	9,0 g/l
Säuregehalt:	6,0 g/l
Lage:	Goldene Kammerpreismünze
Trinktemperatur:	8-10 °C

Beschreibung:
Unser Merlot Blanc de Noir hat sich mit seinen kupfergoldenen Reflexen und außergewöhnlicher Harmonie zu einem unserer Star-Weine entwickelt. In der Nase ist er frisch-fruchtig und erinnert an rote Johannisbeere, grünen Apfel, etwas weißen Pfirsich, sehr frisch und fruchtig in der Nase. Am Gaumen spürt man die Lust nach einem zweiten Glas, tolle Säure und im Nachklang die animierende Grapefruit.

Speiseempfehlung:
Rind, Schwein, Geflügel, Fisch, Krebstiere, Muscheln, Gegrillt, Gebraten, Gebacken, Gedünstet, Tomaten / Nachtschattengewächse, Schalenfrüchte, Pfeffer, Weißbrot, Brot, Vollkorn

Passt gut zu:
Grillabend, Geschenk, Mädelsabend, Sommerabend, Feierabend

Vinou® Expertise

HW - Die Weinfamilie GmbH & Co. KG
Leistadter Straße 25 • 67273 Weisenheim am Berg
Telefon: +49 6353 93610 • E-Mail: info@holz-weisbrodt.de

4 260004 862868

HOLZ–WEISBRODT



Nährwertangaben je 100ml:

Energie	302 kJ/72 kcal
Kohlenhydrate	1,8 g
Zucker	0,9 g
Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz	

Vinou® Expertise

HW - Die Weinfamilie GmbH & Co. KG
Leistadter Straße 25 • 67273 Weisenheim am Berg
Telefon: +49 6353 93610 • E-Mail: info@holz-weisbrodt.de

4 260004 862868