



AMLINGER & SOHN

NR. 1 2022ER BLANC DE NOIRS TROCKEN



Die Weichheit des Roten mit der Eleganz des Weißen.

Das Beste vom Spätburgunder. Er ist ungemein weich und säurearm, deswegen nach dem Öffnen am besten nicht lange aufbewahren sondern schnell trinken, frisch geöffnet ist er am Besten und er sollte am besten jung getrunken werden.

Rote Pinot Noir und St.-Laurent-Trauben - sanft (bei maximal 0,9 bar Druck - ein feuchter Händedruck!) und damit hell als Weißwein gekeltert. Anklänge von roten Johannisbeeren, Cox-Orange-Apfel, ein Hauch Blutorange und weiche, rote Beerenfrucht; füllig und lang, dazu viel Schmelz und trotzdem ein lebendiges Fruchtspiel.

Sie erleben: Lebendigkeit und reife Frucht. Das gab es so noch nicht, das kann nur der Spätburgunder. Trotz geringem Restzucker weich und extraktsüß dank langem Hefelager und ausgesuchter, kleinbeeriger Trauben aus besten Burgunderlagen.

Am besten gut gekühlt zu Feldsalat mit gebratenen Putenstreifen oder Lamm und einem Tick Balsamico; uns gefiel er auch zu Schweine-Krustenbraten mit Champignon-Rahmsoße.

Alk. 12.0 % vol.

Geschmacksrichtung: trocken

Preis per: (9,20 Euro / Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand)

Rebsorte: Spätburgunder

Jahrgang: 2022er

Herkunft: Deutschland > Mosel > Amlinger&Sohn

Trinktemperatur: 10-12°C

Weinart: Deutscher Qualitätswein, Weisswein

Analyse: Alk. 12.0% vol. - Restsüße 6.1 g/l - Säure 5 g/l

Inhalt: 750ml

Verschlussart: Drehverschluss

Passende Gerichte: Feldsalat, Geflügel, Pute, Schweinekrustenbraten

Hersteller: Abfüller Weinhaus Amlinger&Sohn Christian Amlinger e.K., Neef/Mosel

Vertrieb: Weinhaus Amlinger&Sohn Christian Amlinger e.K., Neef/Mosel.

Allergene: ENTHÄLT SULFITE

*#rose #sommer #kühl #pinotnoir #trocken #saint-laurent #weinundspeisen #saurearm
#weissweintrocken*