

# 2022 Blanc de Noir Qualitätswein trocken

## Weinbeschreibung

Creme Farben bis leicht gelblich Geruch: Bergzitronen, Minze, Graskraut etwas Brioche Mirabelle, Papaya und Physalis etwas Stroh und Heublumen Geschmack: Sehr saftig, Cremig und würzig Angenehme Säure sehr geschmeidig

## Analyse

Alkohol 13,0 % vol || Säure 5,5 g || RZ 0,6 g ||

#### Besonderheiten

Weiß gekelterter Wein aus 100 % Spätburgunder

# Speise- und Trinkempfehlung

Am besten genossen bei ca. 8 - 11 °C
Fischgerichte, Raclette, Fondue, Wokgemüse,
Quiches aller Art
Clacbitou (nicht zu reif), junger Gouda, milder Bergkäse



#### WEINGUT JOSEF WALZ