



BLANC DE NOIRS 2024

SORTE	Lemberger
JAHRGANG	2024
GESCHMACK	feinherb
KLASSIFIKATION	Gutswein
AUSBAU	Gezügelte Vergärung im Edelstahl, Hefelager bis Mitte Februar
SÄURE	5,5 g/l
RESTZUCKER	12,1 g/l
ALKOHOL	11,0% VOL
TRINKTEMPERATUR	8 – 10°C
LAGERFÄHIGKEIT	2 – 4 Jahre

Nährwertangaben je 100 ml

Brennwert: 293 kJ / 70 kcal; Kohlenhydrate: 2,1 g; davon Zucker: 1,2 g

Enthält geringfügige Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz

Zutatenverzeichnis: Wein (Trauben, Saccharose, Säureregulator: Weinsäure,
Konservierungsstoff: Sulfite)

WEINBESCHREIBUNG

Unsere Blanc de Noirs wurden traditionell aus roten Trauben weiß gekeltert. Im Mund fruchtig und filigran mit angenehmer Süße und zartem Säurespiel.

WEINGUT KINZINGER BERGHOF

Berghof 1 · 71665 Vaihingen/Enz-Enzweihingen

Tel 07042 / 4660 · info@kinzinger-berghof.com

www.kinzinger-berghof.com

