

EXPERTISE

ZELLER ABTSBERG  
**BLANC DE NOIRS**  
trocken

Jahrgang:	2024
Qualitätsstufe:	Kabinett
Rebsorte:	Spätburgunder
Alkohol:	11,5 Vol. %
Säure:	5,8 g/Ltr.
Restsüße:	5,7 g/Ltr.
Inhalt:	0,75 l
Lagerfähigkeit:	2 Jahre
Prämierung:	Gold
Artikelnummer:	036316



**Allgemein:**

Ein Blanc de Noir, aus rot wird weiß. Die Symbiose aus Fülle, Kraft und Frucht gepaart mit der Frische und Spritzigkeit unserer Weißweine, bringt dieser weißgekelterte Spätburgunder viele zu entdeckenden Facetten mit.

**Speiseempfehlung:**

Genießen Sie diesen Wein zu gebratenem Fisch und Geflügel. Zudem empfehlen wir saisonal Variationen aus Pfifferlingen oder ein cremiges Kürbisrisotto.

**Empfohlene Trinktemperatur:**

8-10 °C