





00564219 | 2019

Pinot Blanc

 F.E. Trimbach

 Frankreich
Elsass

 trocken

 80% Auxerrois, 20% Pinot Blanc

 91 James Suckling



Artikelbeschreibung

Farbe: glänzendes Strohgelb mit hellgoldenen Reflexen

Duft: duftiges Bouquet von gelben Äpfeln, Birnen, Zitrusfrüchten, auch etwas Steinobst, weiße Blüten und pikante Würznoten (Muskatnuss)

Geschmack: am Gaumen trocken, sanft, doch nicht ohne Kraft und Fülle, gut ausgewogen, mit feiner Würze, viel Saft und Frische ein Wein für pures Trinkvergnügen, früh zugänglich und zugleich gut und gern fünf Jahre (oder länger) lagerfähig!

Herkunft

Qualitätsstufe AOP - Appellation d'Origine Protégée (AOC)

Farbe, Geschmack & mehr

Farbe Weiß

Reifung im Edelstahlfass

Artikeldaten

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Schraubverschluss

EAN Flasche / EAN Karton
3760105300210
63760105300212

Analyse

Alkoholgehalt 13.0 %Vol

Säure 4.6 g/L

Restzucker 7.9 g/L

Inhalt und Nährwert

Allergene und Zusatzstoffe enthält keinerlei Ei-Allergene
enthält keinerlei Milch-Allergene

Inverkehrbringer F.E. Trimbach
68150 Ribeauville