



WEINEXPERTISE

CAB FRANC TROCKEN

Produktnummer: 330

Unser Cab Franc Blanc de Noir ist ein besonderer Tropfen, der aus der französischen Rebsorte Cabernet Franc gewonnen wird und aus einem einzigen Weinberg stammt. Die Trauben wurden zusammen mit den Stielen in einer Ganztraubenpressung verarbeitet - eine schonende Methode, die für die zarte, hellrosa Farbe sorgt und die feinen Aromen bewahrt. Im Geschmack überzeugt er mit einem feinen Schmelz und einer lebendigen Fruchtigkeit. Ein idealer Blanc de Noir für alle, die einen erfrischenden, eleganten Wein mit besonderer Note suchen.

Artikelart:	Blanc de Noir
Rebsorten:	Cabernet Franc
Inhalt:	0,75 l
Restsüße:	0,6 g/l
Säure:	4,4 g/l
Alkoholgehalt:	12,5% Vol.
Geschmack Wein:	trocken
Wein-Stil:	aromatisch, komplex, gehaltvoll
Speiseempfehlung:	Ente, Fisch , Geflügel, Kalb, Käse mild, Meeresfrüchte, Pizza & Pasta
Anlass:	Date, Grillen, Mein Chef kommt zu Besuch, Sommerwein
Trinktemperatur:	8-11°C
Qualitätsstufe:	Qualitätswein (QbA)
Ausbau:	Vegan
Verschlussart:	Longcap
Zusatzstoffe:	enthält Sulfite

