



"Blanc de Noir" Spätburgunder

Georg Fogt

Allergene	enthält Sulfite
Farbe	weiß
Ausbauart	Edelstahlfass
Boden	Tonmergel
Passt zu	Caesar Salat mit Hähnchen, Meeresfrüchte Salat, Gemüsequiche
Qualität	Deutscher Qualitätswein
Rebsorte(n)	Spätburgunder
Restzucker	5,9 g / Liter
Säure	7,3 g / Liter
Verschlussart	Schraubverschluss
Weintyp	Weißwein
genießen bis	2026
optimale Trinktemperatur	8-10 °C
Herkunftsland	Deutschland
Region	Rheinhessen
Jahrgang	2023
Geschmack	trocken
Alkoholgehalt	12,5 % vol
Hersteller / Abfüller	Fogt, Schönborner Hof, 55576 Badenheim
Produktnummer	7010300923

Haben Sie noch Fragen zu unseren Weinen?

Wir beraten Sie gerne! Tel: 040-556 20 20