



"Blanc de Noir" Spätburgunder

Georg Fogt

| | |
|-------------------------------------|---|
| Alkoholgehalt | 12,0 % vol |
| Allergene | enthält Sulfite |
| Ausbauart | Edelstahlfass |
| Boden | Tonmergel |
| Farbe | weiß |
| Geschmack | trocken |
| Herkunftsland | Deutschland |
| Hersteller / Abfüller | Fogt, Schönborner Hof, 55576 Badenheim |
| Jahrgang | 2024 |
| Passt zu | Caesar Salat mit Hähnchen, Meeresfrüchte Salat, Gemüsequiche |
| Qualität | Deutscher Qualitätswein |
| Rebsorte(n) | Spätburgunder |
| Region | Rheinhessen |
| Restzucker | 5,5 g / Liter |
| Säure | 7,3 g / Liter |
| Vegan | Vegan |
| Verschlussart | Schraubverschluss |
| Weintyp | Weißwein |
| genießen bis | 2028 |
| optimale Trinktemperatur | 8-10 °C |
| Produktnummer | 7010300924 |

Haben Sie noch Fragen zu unseren Weinen?

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