

Diehl Alexandra und Andreas Blanc de Noirs trocken A.Diehl



| | |
|---------------------------|----------------------|
| Art.-Nr.: | 621295-24 |
| Gebinde: | 1 x 0,75l Flasche |
| Alkoholgehalt: | 13,1 % |
| Anbaugebiet: | Südliche Weinstrasse |
| Anbauregion: | Pfalz |
| Ausbau: | im Stahltank |
| Farbe: | Weiß |
| Geschmack: | trocken |
| Jahrgang: | 2024 |
| Rebsorten: | Merlot |
| Restzucker: | 6.0 g/l |
| Säure: | 5.9 g/l |
| Serviertemperatur: | 10 |
| Trinkreife: | 3 |
| EAN: | 4260072660274 |

Preise

Flasche 8,50 € brutto

Preis pro Liter: 11,33 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

- Helle zartrosa Farbe
- Sehr fruchtbetonter Duft von hellen, saftigen Kirschen und reifen, roten Stachelbeeren. Die Frucht wird von zarten, nussigen Tönen und etwas Kamille begleitet.
- Im Mund sehr frisch mit intensivem Moussieren und milder Säure.
- Am Gaumen entstehen Noten von Kirsche und Wassermelone die mit dem weichen und zarten Mundgefühl sehr langsam im Nachhall verblassen.

Sehr fruchtiger Blanc de Noir, der vom Merlot feine, fruchtige Kirschnoten mitbringt.

Empfehlung zu Hähnchengeschnetzeltes in Weißwein Soße mit Kapern oder zu gebackenen Auberginenröllchen mit würziger Frischkäse Füllung.

Zutaten

Trauben, Saccharose, Säureregulatoren: Äpfelsäure, Stabilisatoren: Metaweinsäure, Gummiarabikum, Antioxidationsmittel: Sulfite, Ascorbinsäure, Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

