

WEIN-EXPERTISE **88006**

FISH WINE

Pinot Blanc - Riesling

JAHRGANG	2019
ANBAULAND	Deutschland / Mosel QbA.
REBSORTE	Pinot Blanc / Riesling
GESCHMACK	Trocken
VINIFIKATION	Temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank.
CHARAKTER	Die Kombination aus Weißburgunder und Riesling harmoniert perfekt. Geschmacklich kommt die Frucht zum Vorschein, die sich bereits in der Nase abzeichnet. Außerdem ist die Kombination dieser zwei Rebsorten gradlinig und überzeugt mit einem ausgewogenen Gleichgewicht von saftiger Frische und angenehmen Trinkfluss.
EMPFEHLUNG	Passt perfekt zu Meeresfrüchten, gebratener Forelle, sowie zu mediterranen Speisen, Salaten und Pasta.
SERVIERTEMP.	8 - 10 °C
INFO	Aus deutschen Mosel-Weinen! Wenn wir an der Mosel über Weißwein sprechen, fällt spätestens im zweiten Satz das Wort „Riesling“. Diese Rebsorte ist die wohl typischste als auch die bekannteste für das Weinanbaugebiet Mosel. Durch die Verbindung von Riesling und Weißburgunder (=Pinot Blanc) entsteht ein fruchtiger, frischer Weißwein mit sehr guter Balance.



ANALYSE Säure 6,0 g/l Restzucker 6,0 g/l



>> Zur Website der Firmengruppe
<http://www.bernard-massard.de>

Alkohol 12,5 % vol

Inhalt / Fl. je Karton 0,75 L | 6

EAN Fl. 4008077880064