



Cuvée Blanc N°1

Prickelnd, Entalkoholisiert / désalcoolisé, Kolonne Null (Bio)

Harmonische Cuvée ohne Alkohol

Beschreibung:

Die Cuvée Blanc N°1 besticht durch eine feine Perlage und ein harmonisches Zusammenspiel von gelben Früchten, Brioche und eleganter Säure. Der alkoholfreien Cuvée Blanc No.1 wird der Alkohol auf besonders schonende Weise entzogen, sodass die natürlichen Aromen erhalten bleiben.

Degustationsnotiz:

Spritzig-frische Cuvee mit verführerischer gelber Frucht von Birne und Mirabelle, abgerundet mit einem Hauch typischer Briothenoten. Die elegante Säure wird durch eine zart crèmeig, feinperlige Textur umschmeichelt. Hervorragend als Apéro oder als Begleiter edler Canapés, Meeresfrüchte, frischer Desserts wie Panna Cotta mit Früchten.

Passt zu:

Apéro, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland: Deutschland

Produzent: Entalkoholisiert / désalcoolisé

Ausbau: 6 Monate im Stahltank

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): Chardonnay, Weissburgunder, Grauburgunder

Artikelnummer: 12972--

Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cuvée Blanc N°1

Prickelnd
Entalkoholisiert / désalcoolisé

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 17/20
Rebsorte(n):	Chardonnay, Weissburgunder, Grauburgunder
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Servier:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren