MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Bestheim Pinot Blanc Classic Alsace AOC

Name:	Bestheim Pinot Blanc Classic Alsace AOC
Artikel Nr.:	7503
Hersteller:	Bestheim
Herkunft:	Frankreich
Region:	Elsass
Rebsorte:	100% Pinot Blanc
Farbe / Art:	weiß
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2022
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	13,0%
Beschreibung:	Wunderbare Kombination aus Frische und Weinigkeit, rund und delikat.
Herstellung:	Die Rebstöcke stehen in idealer geographischer Lage rund um das Dorf Bennwihr im Elsaß. Der Ertrag ist auf 80 hl/ha begrenzt. Nach der Ernte werden die Trauben sanft gepresst und bei kontrollierten Temperaturen vergoren. Nach angemesener Reifezeit in Edelstahltanks wird der Wein relativ jung auf Flaschen gefüllt, um seine typische frische Frucht zu bewahren.
Hersteller-information:	Die Winzergenossenschaft Bestheim ist aus dem Zusammenschluss der renommierten Weinkellereien von Bennwihr und Westhalten entstanden, die jeweils eine lange Tradition im Elsässer Weinbau aufweisen. Westhalten ist ein elsässisches Dorf am Fuße der Vogesenausläufer mit einzigartigen Böden im Herzen des Vallée Noble, in dem ein mediterran geprägtes Klima herrscht. Sein Weinberg ist mit 410 Metern über dem Meeresspiegel der höchste im Elsaß und erstreckt sich entlang steil abfallender Hügel, die nach Süden ausgerichtet sind. Dank der optimalen Beschaffenheit seiner Böden können hier außergewöhnliche Crémants erzeugt werden. Das Dorf Bennwihr hat sich mit seinen geographischen Begebenheiten dagegen auf die Produktion von Stillweinen konzentriert. Mit fast 720 ha Weinbergen produziert Bestheim heute rund 8,5 Millionen Flaschen pro Jahr. Die angeschlossenen Weinbauern stehen für die hohe Qualität des Lesegutes, das die typischen Eigenschaften der Elsässer Böden und der Mikroklimata voll zum Ausdruck bringt.
Servier-empfehlung:	Trinktemperatur ca. 8-10°C. Passt sehr gut zu weißem Fleisch oder mildem Käse, Ziegenkäse oder kalten Vorspeisen. Geheimtipp: zu Sauerkraut.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,0% Restzucker: 3,5 g/l Säuregehalt: 3,5 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 4-5 Jahre

© 2025 Max Piehl GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.