



**MAX PIEHL**  
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

# Weingut Gemünden Spätburgunder Blanc de Noir Gutswein trocken



<b>Name:</b>	Weingut Gemünden Spätburgunder Blanc de Noir Gutswein trocken
<b>Artikel Nr.:</b>	20214
<b>Hersteller:</b>	Weingut Gemünden
<b>Herkunft:</b>	Deutschland
<b>Region:</b>	Nahe
<b>Rebsorte:</b>	Spätburgunder
<b>Farbe / Art:</b>	weiß
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Inhalt:</b>	0.75 Liter
<b>Jahrgang:</b>	2024
<b>Enthält:</b>	Sulfite
<b>Alkoholgehalt:</b>	12,0%
<b>Beschreibung:</b>	Saftige Aromen von Erdbeeren und Brombeeren. Filigran mit feiner Struktur.
<b>Herstellung:</b>	Die Reben stehen auf leichteren als auch schwereren Böden. Ca. 2-3 Wochen vor der Ernte erfolgt eine Vorlese, damit die Reben ihre Kraft auf die besten verbleibenden Trauben konzentrieren. Ertragsreduzierung auf ca. 6.000-7.500l/ha. Temperaturgesteuerte Gärung bei ca. 15-18°C zwischen 14 und 21 Tagen, gefolgt von mindestens dreimonatiger Lagerung auf der Vollhefe. Auf den Einsatz von Holz wird bewusst verzichtet, um die Rebsorten-Eigenschaften optimal herauszuarbeiten.
<b>Herstellerinformation:</b>	Das Familienweingut Gemünden besteht seit 1926 und wird seit 2012 von Daniel Gemünden in 5. Generation geführt. 2015 erntete er für seine hervorragende Arbeit auf dem Weingut Gemünden die Lorbeeren: Er wurde vom Genussmagazin 'Selection' zum Jungwinzer der Region Nahe gewählt.
<b>Servierempfehlung:</b>	Wunderbar zu gewürztem Grillfleisch, Dorade oder reifem Käse. Empfohlene Trinktemperatur 8-10°C.
<b>Analysewerte:</b>	Alkoholgehalt: 12,0% Restzucker: 5,5 g/l Säuregehalt: 6,3 g/l
<b>Lagerfähigkeit:</b>	ca. 3-4 Jahre