



MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Spätburgunder Blanc de Noir Gutswein Gemünden



Name:	Spätburgunder Blanc de Noir Gutswein Gemünden
Artikel Nr.:	20214
Hersteller:	Weingut Gemünden
Herkunft:	Deutschland
Region:	Nahe
Rebsorte:	Spätburgunder
Farbe / Art:	weiß
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2023
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	12,00%
Beschreibung:	Saftige Aromen von Erdbeeren und Brombeeren. Filigran mit feiner Struktur.
Herstellung:	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.
Herstellerinformation:	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.
Servierempfehlung:	Wunderbar zu gewürztem Grillfleisch, Dorade oder reifem Käse. Empfohlene Trinktemperatur 8-10°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 12,00% Restzucker: 6,5 g/l Säuregehalt: 5,8 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 3-4 Jahre