

GRÖHL

16



25

ORTSWEIN

| | |
|--------------------|--|
| NAME | 2017er Blanc de Noir trocken |
| WEINNUMMER | 1727 |
| WEINART | Blanc de Noir |
| REBSORTEN | Spätburgunder (weiß gekeltert) |
| LAND ANBAUGEBIET | Deutschland Rheinhessen |
| Lage | Dalheim |
| Boden | Schwerer Lehm Boden mit Löss-Anteil und reichlich Tonanteilen und vielen fossilenreichen Sanden. |
| VINIFIKATION | Moderner Ausbau im Edelstahltank. |
| ANALYSE | 12,5 % vol Alkohol 4,9 g/l Säure 0,2 g/l Restzucker |
| CHARAKTERISTIK | Rote Spätburgundertrauben, weiß gekeltert, frisch, fruchtig, mineralisch und saftig. |
| VERZEHREMPFEHLUNG | Zum gegrillten Hähnchenbrustfilet oder einfach zum Steak mit leckeren Salaten.. |
| TRINKTEMPERATUR | 10-12 °C |



WEINGUT ECKEHART GRÖHL

Uelversheimer Str. 4 . 55278 Weinolsheim . Telefon 06249 93988 . Fax 06249 93998 . eMail: info@weingut-groehl.de . www.weingut-groehl.de