



Cuvée Blanc N°1

Prickelnd, Entalkoholisiert / désalcoolisé, Kolonne Null

Harmonische Cuvée ohne Alkohol

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Spritzig-frische Cuvée mit verführerischer gelber Frucht von Birne und Mirabelle, abgerundet mit einem Hauch typischer Briochenoten. Die elegante Säure wird durch eine zart cremig, 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
Region:	Diverse Regionen
Produzent:	
Bewertung(en):	Score 17/20
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	Silvaner, Weissburgunder
Artikelnummer:	12972--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cuvée Blanc N°1

Prickelnd
Entalkoholisiert / désalcoolisé
Kolonne Null

Herkunft:	Deutschland
Bewertung(en):	Score 17/20
Rebsorte(n):	Silvaner, Weissburgunder
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren