

WEINEXPERTISE

Weinbezeichnung:	2017 Fellb. Goldberg Pinot Meunier trocken Blanc de Noir		
Weinbeschreibung:	Dieser lachsfarbene Charmeur hält beim Essen mit so manch anderen kräftigen weißen Begleitern locker mit. Zwischen Bodenständigkeit und Eleganz konnte er sich nie entscheiden, und so bringt er beides mit. Seine Cremigkeit und Beerenfrucht stehen ihm dabei gut.		
Rebsorten:	100% Pinot Meunier		
Geschmacksrichtung:	trocken		
Analyse:	Alkohol:	Restsüße:	Säure:
	12,1 % Vol.	4,2 g/l	5,3 g/l
Lagerpotenzial:	1 bis 5 Jahre		
Empfohlene Trinktemperatur:	9 bis 11°Celsius		
Speiseempfehlungen:	Zu Vorspeisen wie Rindercarpaccio, Pasteten und Terrinen mit fruchtigen Soßen, zu gebratenem Fisch oder zu süß-scharfen Gerichten .		
Weinberg/Boden/Lage:	Gipskeuper		
Ertrag:	64Liter /Ar		
Weinlese:	30. September 2017		
Vinifikation:	Bei Eintreffen der Trauben im Weingut ist die Verarbeitung zuerst wie bei Weißwein. Danach Übergang in den Rotweinausbau. Biologischer Säureabbau im Edelstahl..		