

SPÄTBURGUNDER BLANC DE NOIR ILLUSION 2022



Gies-Düffel, Pfalz

GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Rote Johannisbeere
Himbeere
Mandel

ANLASS

für jeden Tag
Abend mit Freunden

STIL

leicht
erfrischende Säure
trocken

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2026
8 bis 10°C
Weißwein- oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer

Biolog. Säureabbau

nicht durchgeführt

Lagerung

Edelstahltank

BEWERTUNG

einfach geniessen

85/100