



## Blanc de Noir, Spätburgunder Laquai

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| <b>Allergene</b>                | enthält Sulfite  |
| <b>Auszeichnungen</b>           | 2 Trauben - Gault&Millau 2020; 2,5 Sterne - Eichelmann Weinführer 2022; 2,5 Sterne - VINUM Wineguide 2020; 2 Sterne - falstaff Wein Guide 2022 |
| <b>Farbe</b>                    | weiß   |
| <b>Ausbauart</b>                | Edelstahlfass  |
| <b>Boden</b>                    | Schieferboden  |
| <b>Passt zu</b>                 | Forelle/Saibling gebraten/gegrillt, Salat mit Essig & Öl, Pizza/Quiche/Flammkuchen   |
| <b>Qualität</b>                 | Deutscher Qualitätswein  |
| <b>Rebsorte</b>                 | Spätburgunder  |
| <b>Restzucker</b>               | 7,1 g / Liter  |
| <b>Säure</b>                    | 7,0 g / Liter  |
| <b>Verschlussart</b>            | Schraubverschluss  |
| <b>Weintyp</b>                  | Weißwein   |
| <b>genießen bis</b>             | 2026   |
| <b>optimale Trinktemperatur</b> | 8-10 °C  |
| <b>Herkunftsland</b>            | Deutschland  |
| <b>Region</b>                   | Rheingau   |
| <b>Jahrgang</b>                 | 2022   |
| <b>Geschmack</b>                | trocken  |
| <b>Alkoholgehalt</b>            | 12,0 % vol   |
| <b>Hersteller / Abfüller</b>    | Paul Laquai, Gundolf Laquai & Gilbert Laquai Gewerbepark Wispertal 2, 65931 Lorch  |

**Haben Sie noch Fragen zu unseren Weinen?** Produktnummer 7003519922

Wir beraten Sie gerne! Tel: 040-556 20 20 · Mo-Fr 9-18 Uhr