

# Gut Hermannsberg Pinot Blanc VDP.GUTSWEIN

Der Pinot Blanc von Gut Hermannsberg präsentiert die kühle Eleganz der Nahe und verbindet klare Frucht mit der charakteristischen Mineralität der vulkanischen Böden. Die Trauben stammen aus verschiedenen, teils VDP.Großen Lagen mit hohem Vulkan- und Schieferanteil, was dem Wein Frische, Struktur und Präzision verleiht.

## Vinifikation

Selektive Handlese, schonende Pressung und temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank. Der Ausbau erfolgt zu 100 % im Edelstahl, um die Frische, Klarheit und Mineralik des Weißburgunders zu bewahren.

## Verkostungsnotizen

In der Nase Quitte, Birne, Zitrusfrüchte, ergänzt durch weiße Blüten und feine Stein- und Rauchnoten, die vom vulkanischen Untergrund geprägt sind. Am Gaumen trocken, schlank, klar und präzise, mit lebendiger Säure, kühler Mineralität und einem frischen, geradlinigen Abgang.

## Speisenbegleitung

Ideal zu Spargel, Fisch und Meeresfrüchten, leichten Vorspeisen, Salaten und Gemüsegerichten. Auch mildem Käse und vegetarischer Küche ein harmonischer Begleiter.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Durchschnittliche Nährwerte je 100 ml

Brennwert kj	308 kj
Brennwert kcal	74 kcal
Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	1,5 g
davon Zucker	0,5 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g

## Zutaten

Trauben, Saccharose, Säureregulator, Konservierungsstoff: **SULFITE**, Stabilisator, Kohlendioxid.

## Inverkehrbringer

Gut Hermannsberg GmbH & Co. KG

Ehemalige Weinbaudomäne 55585 Niederhausen Deutschland