



BLANKEN HORN



Schliengen Chasselas 2024 VDP.ORTSWEIN

trocken

Art.Nr. 410+24

ANALYSEDATEN

Alkohol: 12,0% vol. | Restzucker: 1,8 g/l | Säure: 5,4 g/l

VINIFIKATION

Spontagärung im großen Holz, bis zu 10 Monate Hefelager.

DEGUSTATION

Saftig mit feiner Würze und belebender Frische, dezente Säure und zugleich sehr erfrischend, gleitet er über die Zunge. Sein hefiger Schmelz und eine feine Anis Note animiert im Nachhall.

TRINKTEMPERATUR

8°C - 9°C

TRINKREIFE

2025-2027

SPEISEEMPFEHLUNG

Spargelgerichte aller Art, Blumenkohlsuppe mit gerösteten Mandeln, Forelle „Blau“ mit jungen Kartoffeln und Kopfsalat, Junger Brie und Camembert mit Baguette