Becker Amadeus

Blanc de Noirs Gutsabfüllung Weingut Becker



Art.-Nr.:	601246-2025
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	11 %
Anbauregion:	Rheinhessen
Ausbau:	im Stahltank
Farbe:	Weiß
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2025
Rebsorten:	Blanc de Noirs
Restzucker:	5.1 g/l
Säure:	6.2 g/l
Serviertemperatur:	8-12
Trinkreife:	5

Preise

Flasche 8,20 € brutto

Preis pro Liter: 10,93 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Becker Blanc de Noirs Gutsabfüllung Rheinhessen – hell, frisch, überraschend.

„Blanc de Noirs“ heißt „Weißer aus Schwarzen“: Der Wein wird aus roten **Spätburgunder**-Trauben weiß gekeltert. Schonend und rasch gepresst, gelangt kaum Farbe aus den Beerenschalen in den Most – so entsteht ein heller Wein mit dem Charakter des Burgunders. Das familiengeführte **Weingut Becker** in **Mettenheim**, gegründet 1848, erzeugt ihn als **Gutsabfüllung** aus Trauben der eigenen Weinberge in **Rheinhessen**.

Aromen: Zarte Frucht von roten Beeren und Erdbeere, dazu ein Hauch Zitrus. Am Gaumen saftig und schlank statt schwer, getragen von einer klaren, frischen Säure.

Ideal als **Aperitif**, zu **Antipasti**, **Krabben** und **Meeresfrüchten**.

Hell, frisch, überraschend. Weiß gekeltert aus Spätburgunder, mit zarter Frucht von roten Beeren und Erdbeere, dazu ein Hauch Zitrus. Am Gaumen saftig und schlank statt schwer, getragen von einer klaren, frischen Säure. Perfekt als Aperitif, zu Antipasti, Krabben und Meeresfrüchten. Aus biologisch bewirtschafteten Weinbergen in Rheinhessen, ein Sommerwein mit Burgunder im Herzen.

Zutaten

Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz., Zutatenliste: Bio-Trauben, Bio-Saccharose, Säureregulator: Citronensäure, unter Schutzatmosphäre abgefüllt, , Konservierungsstoff: Sulfite

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

Nährwerte

Energie (kJ)	297kJ
Energie (kcal)	71kcal
Kohlenhydrate	1,5g
Zucker	0,56g