



Willenbrock
WEIN, WIE ICH IHN WILL

Produktpass

Pinot Blanc

Domaine Paul Buecher

Expertise:

Strohgelb. In der Nase subtile Noten nach reifen Früchten und eine schöne Frucht. Am Gaumen sehr ausbalanciert und geschmeidig. Ein Wein der sich in dein Herz tanzt.

Geschichte:

Paul Buecher – Pinot Blanc

Paul Buecher ein angesehener Winzerbetrieb im Herzen des **Elsass**, ist bekannt für sein Engagement für Qualität und Handwerkskunst, das sich in jedem Schluck des Weißburgunders zeigt.

Inhaber **Henri Buecher** bewirtschaftet die knapp 30 Hektar Weinberge, die auf unterschiedlichem Terroir verteilt sind, sehr sorgfältig und biologisch. Dabei hat die Familie stets einen Blick auf die Natur und arbeitet aus allen Rebsorten das größte Potenzial heraus.

Der Weißburgunder ist ein äußerst vielseitiger Wein, der von den Analysewerten her, eher der Kategorie der demi-sec Weine angesiedelt ist, also der Kategorie halbtrocken.

Diese Fruchtigkeit kommt deutlich zum Ausdruck und erinnert an reife Früchte. Henri Buecher vinifiziert einen Weißburgunder, der ideal ausbalanciert ist und Lust auf mehr macht! Ein einfacher und charmanter Wein mit viel Charakter und so typisch Elsass. Aus dem Grund passt er hervorragend zu Flammkuchen aber auch zu gegrilltem Fisch.

Du hast Lust auf eine ganz andere Region Frankreichs in deinem Weinglas? Dann sollst du dir auf alle Fälle Etwas aus dem Elsass nicht entgehen lassen.

Artikelnummer:	272333
Rebsorten:	Pinot Blanc,
Jahrgang:	2022
Qualität:	
Geschmack:	trocken
Region:	Elsass
Alkohol:	13,5 %
Restzucker:	4,5 g/L
Säuregehalt:	5,6 g/L
Ausbau:	Edelstahltank
Reifezeit:	7 Monate
Trinktemperatur:	8-10 Grad



Speisenkombination

Flammkuchen, Fischspieße, gegrillter Fisch, frittierte Speisen, Terrinen